Твоя пекарня

Елена Маслякова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга, которую вы видите перед собой, интересна тем, что содержит самые разнообразные рецепты хлебобулочных изделий, пирогов с любой начинкой и сдобы на самый привередливый вкус. Авторы знакомят читателя не только с рецептами выпечки из традиционной пшеничной и ржаной муки, но и предлагают сделать различную сдобу и пироги из рисовой и кукурузной муки. О том, как превратить свою кухню в домашнюю пекарню, и поведает читателю настоящее издание.

Книга рассчитана на массового читателя.

- Елена Маслякова
  - Введение
  - Глава 1. История хлебопечения
  - Глава 2. Оборудование для домашней пекарни
  - Глава 3. Пшеница — источник средиземноморской цивилизации
    - Хлеб
      - Хлеб «Русский»
      - Хлеб «Заварной»
      - Хлеб «Московский»
      - Хлеб «Крестьянский»
      - Хлеб с тмином
      - Хлеб пшеничный с отрубями
      - Хлеб на простокваше
      - Хлеб «Сдобный»
      - Хлеб «Пышный»
      - Хлеб «Пряный»
      - Хлеб домашний белый
      - Хлеб «Оригинальный»
      - Хлеб пшеничный постный
    - Булочки
      - Булочка сдобная (1)
      - Булочка сдобная (2)
      - Булочка «Походная»
      - Булочка ванильная
      - Булочка с тмином
      - Булочка с орехами
      - Лимонная булочка
      - Пряная булочка
      - Булочка с курагой
      - Булочка с кремом

- Булочка с джемом
- Булочка глазурованная
- Булочка слоеная
- Булочка слоеная с орехами
- Булочка с крабами в томатном соусе
- Булочка с колбасой в томатном соусе
- Булочка с рыбой

- Пончики
  -
  - Пончики «Солнышко»
  - Пончики «Мальвина»
  - Пончики «Витые»
  - Пончики «Мечта»
  - Пончики «Московские»
  - Пончики «Летние»
- Калачи
  - Калач «Нежность»
  - Калач «Тюлевый»
  - Калач «Нижегородский»
  - Калач «Сборный»
  - Калач «Сдобный»
  - Калач «Праздничный»
  - Ржаной калач
  - Калач «Особый»
- Крендели
  - Крендель «Праздничный»
  - Крендели «Ванильные»
  - Кренделька «Колобок»
  - Крендель с посыпкой
  - Крендель «Ярмарочный»
  - Крендели «Детские»
  - Крендель «Пасхальный»
  - Крендели «Постные»
  - Крендели с изюмом
- Сухари
  - Сухари «Ванильные»
  - Сухари с курагой
  - Сухари «Малыш»
  - Сухари «Русские»
  - Сухари с орехами и шоколадной глазурью
  - Сухари со сливочной помадкой
  - Сухари «Пикник»
  - Сухари с сыром и маком
  - Сухари с грибами

- Кексы
  - Кекс «Бисквитный»
  - Кекс с изюмом и цукатами
  - Кекс «Мраморный»
  - Кекс «Медовый»
  - Кекс «К завтраку»
  - Кекс «Традиционный»
  - Кекс «Весенний»
  - Кекс с шоколадной крошкой
  - Кекс с кокосовой стружкой
  - Кекс «Яблонька»
- Глава 4. Рис — жизненная энергия востока
  - Хлебобулочные изделия
    - Рисовая булка
    - Булочки душистые
    - Рисовый хлеб
    - Рисовые булочки с маком
    - Булка «Праздничная»
    - Рисовая булка с кокосовой стружкой
    - Булка к зеленому чаю
    - Миндальная булка
    - Булочки с кремом
    - Булочки с изюмом
    - Булочки с повидлом
    - Шафрановые хлебцы
    - Рисовые пироги с сельдью
  - Лепешки
    - Лепешка «Русская»
    - Лепешки с луком
    - Лепешки с творогом
    - Лепешки с картофелем
    - Лепешки со сладкой начинкой
    - Лепешки с тмином
    - Маца
    - Лепешки капустные
    - Рисовая лепешка по-узбекски
    - Слоеные рисовые лепешки
    - Пресная лепешка по-восточному
    - Морковная лепешка
    - Лепешка с маком
    - Яблочные лепешки
    - Простая лепешка
    - Лепешка с сюрпризом
  - Сдоба

- Китайский крендель
- Плюшки с фаршем из сушеных фруктов
- Плюшки с изюмом
- Пончики с чесноком
- Пончики лимонные
- Рисовая баба
- Ромовая рисовая баба
- Бисквит из рисовой муки

○ Глава 5. Кукуруза — хлеб американских цивилизаций

- Кукурузный хлеб
  - Хлеб из кукурузной муки
  - Кукурузный хлеб с тмином
  - Кукурузный хлеб «Сдобный»
  - Кукурузный хлеб «Особый»
  - Хлеб кукурузный заквашенный
  - Кукурузный хлеб с картофелем
  - Хлеб кукурузный заварной
  - Хлеб сладкий заварной
  - Хлеб кисло-сладкий «Особый»
  - Хлеб кукурузный кисло-сладкий скороспелый
  - Хлеб кукурузный к чаю
  - Постные хлебцы из кукурузной муки и отрубей
  - Хлебцы из кукурузной муки на простокваше
- Кукурузное печенье
  - Печенье из кукурузной муки с черным перцем
  - Печенье из кукурузной муки с твердым сыром
  - Кукурузное печенье в масле
  - Печенье песочное из кукурузной муки
  - Печенье сдобное
  - Песочное пирожное с кремом, глазурованное помадкой
  - Печенье песочное со сливочным кремом
  - Печенье песочное кукурузное в желе
  - Печенье воздушное с орехами и изюмом
  - Кукурузное печенье с творогом
- Пироги из кукурузной муки
  - Пирог «Грибной»
  - Пирог «Любимый»
  - Пирог «Нежный»

- Пирог «Кукурузный подарок»
- Пирог «Тающий»
- Пирог «Для любимых»
- Пирог «Сытный»
- Пирог к чаю
- Пирог «Лакомка»
- Пирог «Визит»

- Глава 6. Русские традиции хлебопечения
  - Кулебяки
    -
    - Кулебяка из дрожжевого теста с рыбной начинкой
    - Рыбные начинки для кулебяк
      - Начинка из свежей рыбы
      - Начинка из соленой рыбы
      - Начинка из рыбного фарша и копченой рыбы
      - Начинка из рыбы и гречневой каши
    - Кулебяка с мясом
    - Кулебяка со свежими грибами
  - Расстегаи
    - Расстегайчики трактирные
    - «Московский» расстегай
    - Расстегай с начинкой из раков
    - Расстегай с грибной начинкой
    - Расстегай с начинкой из рыбных консервов и квашеной капусты
    - Расстегай с начинкой из копченого мяса, сыра и орехов
    - Расстегай слоеный с курицей и грибами
    - Расстегай с сельдью и красной икрой
    - Расстегай с курицей и петушиными гребешками
  - Бабки
    - Ромовая баба
    - Баба «Заварная»
    - Баба «Украинская»
    - Шоколадная баба
    - Баба «Бисквитная»
    - Баба «Тюлевая»
  - Струдели
    - Струдель с яблоками
    - Струдель с маком
    - Струдель с грушами и сливами

- Струдель с грибной начинкой
- Струдель с миндальной массой

- Слойки
  - Слойка с марципаном
  - Слойка с яблочным повидлом
  - Плетеная слойка
  - Слойки с яблоками
  - Слойка с кремом
  - Слойка с сыром
  - Слоеные язычки
- Пасхальные куличи
  - Кулич шоколадный
  - Кулич «Мраморный»
  - Кулич «Новгородский»
  - Кулич «Московский»
  - Кулич «Пышный»
  - Кулич «Славянский»
  - Кулич миндальный
  - Кулич «Яичный»
  - Кулич крестьянский
  - Кулич «Костромской»
  - Кулич «Польский»
  - Кулич «Белорусский»
  - Кулич пасхальный на быструю руку (без дрожжей)
  - Пасхальный кулич с ягодной глазурью
- Хворост
  - Хворост традиционный
  - Постный хворост
  - Хворост с кремом
  - Хворост с изюмом и курагой
- Коврижки
  - Коврижка «Медовая»
  - Коврижка из кукурузных хлопьев с изюмом
  - Коврижка из ржаной муки с какао-глазурью
  - Коврижки со сливочным кремом
  - Коврижки «Сахарные»
  - Русская коврижка «Ароматная»
  - Коврижки мятные со сливовым джемом
  - Коврижки с орехами
  - Коврижки с изюмом
  - Коврижки сдобные «Миндальные»
  - Коврижка мягкая по-московски

- Мазурек
  - Мазурек из вареных желтков
  - Королевский мазурек
  - Швейцарский мазурек
  - Мазурек лимонный
- Глава 7. Хлебобулочные изделия из ржаной муки
  - Хлеб из ржаной муки
  - Пироги ржаные капустные
  - Ржаной кулич
  - Ржаной кулич по-деревенски
  - Ржаные пироги с мясной начинкой
  - Ржаная булка с картофелем
  - Ржаные пироги с яичной начинкой
  - Ржаные «бухты»
  - Ржаные пироги с ветчиной
  - Булка к пиву
  - Ржаные пироги «Походные»
  - Ржаные булочки с чесноком
  - Пироги ржаные по-тульски
  - Ржаные ватрушки с тмином
  - Пирог ржаной рыбный
  - Картофельная булка
  - Ржаные пирожки с сыром и окарой
  - Ржаные плюшки
  - Крендель ржаной
  - Крендели «Заварные»
  - Пироги «Острые»
- Глава 8. Особенности национального хлебопечения
  - Французские хлебобулочные изделия
    - Французская булка
    - Батоны по-пьемонтски
    - Батон по-болонски
    - Круассаны
    - Маленькие бублики из заварного теста
    - Булочки с джемом
    - Ореховая булка
    - Рулет с маком
    - Валованы
    - Профитроли
    - Профитроли со сливками в шоколадном соусе
  - Хлебобулочные изделия народов кавказа и средней азии
    - Пишмек

- Манты по-узбекски
- Гатлаклы
- Чапады
- Буламаха
- Манделах
- Татарская кулебяка
- Мусеха-табык
- Шаярдык
- Ашхилеква
- Кунтерма
- Килелши
- Ишлекли
- Самбуса-варакин
- Чворани
- Саварен
- Хлеб с луком-пореем

- Еврейские хлебобулочные изделия
  - Оменташен
  - Флудлен (сладкий пирог с начинкой)
  - Миндальные бублики
  - Яичные лепешки
  - Путер-гебекс (масляная сдоба)
  - Штрудель с сухофруктами
  - Ойнек-леках (медовые пряники)
  - Цукер-лейках (бисквитный торт с орехами)
  - Тейглах (шарики в меду)
  - Варнички с печенкой
- Пекарское искусство славянских народов
  - Пирог с капустой по-киевски
  - Курник
  - Лепешки из моркови
  - Булочки по-сербски
  - Пирог с яблоками
  - Кекс «Белорусский»
  - Пирог из хлеба и мяса по-украински
  - Блины по-особому
  - Трубочки «Надежда»
  - Пирог «Тайна»

○ Глава 9. Оформление и украшение хлебобулочных изделий
- Рисовальные массы
  -
  - Холодная белковая масса
  - Горячая белковая масса

- Фруктовые рисовальные массы
- Масляная рисовальная масса
- Мучная рисовальная масса
- Глазурь заварная
- Глазурь шоколадная

- Карамельные массы и клеи
  -
  - Ливная карамельная масса
  - Атласная карамельная масса
  - Карамельный клей
- Посыпки
  - Бисквитная посыпка
  - Шоколадная посыпка
  - Мучная посыпка
  - Посыпка из грильяжа
  - Посыпка белковая с сахаром
  - Ягодная посыпка
  - Творожная посыпка

- Заключение

Елена Маслякова
Твоя пекарня

Введение

С давних пор и до сегодняшнего дня хлебобулочные изделия у всех народностей пользуются огромной и справедливо заслуженной популярностью. Отсюда понятно, почему в современном мире книжные прилавки просто изобилуют литературой, раскрывающей секреты выпечки мучных изделий. Знания в данной области накапливались многими тысячелетиями, рецепты отбирались по строгому принципу, совершенствовались, сохранялись и передавались от одного поколения к другому.

Сегодня любая домохозяйка может приготовить, например, куличи по самому древнему, уникальному, оригинальному рецепту и получит при этом отличный результат. «Твоя пекарня» рассчитана на самый широкий круг почитателей хлебобулочных изделий, т. к. способы приготовления тех или иных мучных изделий не затруднят ни бывалых пекарей, ни начинающих.

«Твоя пекарня» представляет собой уникальный сборник как чудом сохранившихся старых, так и самых нетрадиционных, своеобразных и экзотических рецептов хлебопекарной продукции. Соответственно, каждый гурман обязательно найдет и откроет здесь для себя что-либо новое, не известное ранее. Используя эту книгу, каждый из вас сможет с легкостью порадовать «мучным чудом» своих домочадцев и близких друзей.

Ознакомившись с содержанием этого эксклюзивного сборника, вы раз и навсегда обретете верного помощника как при составлении праздничного меню, так и при попытке разнообразить каждодневный рацион своей семьи. А предлагаемые нами кулинарные хитрости и секреты лишь обогатят ваш опыт. Книга включает в себя полезную информацию и для тех, кто ведет строгий контроль за состоянием своего здоровья.

Говоря иначе, люди, которые придерживаются каких-либо ограничений в питании, обязательно найдут в этой книге ценные и интересные сведения о калорийности тех или иных мучных изделий. Любопытные и забавные факты из истории хлебопечения могут стать и занимательной темой для беседы за столом. Богатая рецептурная база, изложенная в книге, включает в себя множество самых разнообразных изделий и технологий.

В общем, «Твоя пекарня» — очередная и вполне удачная попытка дать читателям прекрасную возможность побаловать и себя, и членов семьи разнообразными хлебобулочными лакомствами. Еще один плюс этого сборника: мы постарались

собрать самые простые и не требующие особых усилий рецепты мучных изделий. Но право выбора и выпечки мучного блюда по эксклюзивному рецепту остается за вами. Говоря иначе, если у вас есть желание попробовать что-либо необычное, то «Твоя пекарня» всегда к вашим услугам.

Если принять во внимание, что вы держите этот сборник в руках уже более 5 мин, значит, вы действительно заинтересованы в том, чтобы превратить каждую обыденную семейную трапезу в самый настоящий праздник души. Можете не сомневаться, эта книга поможет вам усовершенствовать свое уже имеющееся кулинарное мастерство. Но это только слова, лучше, как говорится, один раз попробовать, чем сто раз прочесть. Так что смело приступайте к подготовке оборудования для домашней пекарни и творите на здоровье себе и домочадцам!

Глава 1. История хлебопечения

Историю хлеба необходимо изучать основательно, поскольку любые преувеличения здесь непозволительны, с другой стороны, о хлебе все знать не может никто. Хлеб каждый день готов открыть что-то новое. Его история — это история человечества, но ведь мы и о человечестве многого еще не знаем. Судьба хлеба удивительным образом переплетается с судьбой человека, рассказ о хлебе и хлебопечении — это рассказ о развитии человека, стран. Рождение хлеба — настоящее чудо, сотворение великого и вечного продукта, который является мерилом достатка людей, символом национального богатства, одним из самых надежных средств борьбы человека с голодом, болезнями, преждевременной старостью.

Когда-то (примерно 15 тыс. лет назад) человек употреблял в пищу сырые зерна диких злаков. С появлением гончарной посуды зерно стали варить. Миновало много веков, прежде чем человек совершил следующий шаг — научился растирать зерна между камнями и смешивать их с водой. Дробленую крупу или, если говорить применительно к хлебу, — грубую муку заливали водой и ставили в горшках на раскаленные камни. Получалась каша, ставшая прародительницей хлеба.

Произошло это предположительно так: во время варки жидкая каша перелилась за стенки горшка, вылилась на раскаленные камни, превратилась в румяную лепешку. Вкусно пахнущая и аппетитная на вид, она привлекла внимание человека, приятно удивила своим вкусом. С этого времени человек стал готовить не просто кашу, а тесто — основу для лепешек, стал печь пшеничный хлеб из пресного теста — самый древний хлеб.

> ***Интересные факты***
>
> *Самым древним из дошедших до нас хлебов являются лепешки, найденные учеными-египтологами в гробнице Рамзеса III, — им несколько тысяч лет.*

С первых же дней своего рождения хлеб почитался очень высоко, ценился всеми. Не случайно в принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одним знаком — кружком с точкой в центре. Безусловно, не у всех народов хлеб появился одновременно, но постепенно он получал все большее распространение, обещая быть надежной и верной едой, главной пищей человечества. С появлением хлеба на земле человечество

перешло на более высокую ступень своего развития.

Тысячелетия спустя свершилось еще одно гениальное открытие — человек научился печь хлеб из кислого теста. Способ разрыхления теста брожением был открыт в Древнем Египте 5–6 тыс. лет назад. По сути дела, тогда же изобретена технология хлебопечения, используемая в современном хлебопекарном производстве.

По недосмотру раба, приставленного к кухне, тесто, вероятно, закисло, но раб, желая избежать наказания, испек-таки из него лепешки. Вместо ожидаемого наказания он заслужил от хозяина похвалу — лепешки оказались вкуснее, пышнее и румянее тех, что пеклись до сих пор. С этим открытием меняется не только вкус хлеба, но и его внешний облик. Из плоской, пресной, тяжелой и быстро черствеющей лепешки он превращается в нежный, рыхлый, тающий во рту хлеб с приятным ароматом и вкусом.

Интересные факты

При раскопках древнейших на земле поселений археологи обнаружили черепки глиняных сосудов с окаменевшими кусками ячменного хлеба. На этих черных, обугливщихся остатках первой крупяной пищи были найдены отпечатки женских пальцев. Другие археологические находки времен раннего неолита подтверждают, что сбором злаков, измельчением зерна и приготовлением зерновой каши — теста для лепешек — занимались женщины. Все это позволяет историкам утверждать, что хлебопечение изобретено женщинами, именно представительницы лучшей половины человечества обучили мужчин профессии пекаря, оставив за собой право выпекать хлеб в домашних условиях.

Египтяне внесли новшество и в способ переработки зерна в муку, т. е. изменили качество муки. 5 тыс. лет назад зерно в Египте дробилось в каменных ступках или растиралось на специальных каменных досках (рис. 1). В результате получалась грубая мука, включающая большое количество отрубных частиц, которые при последующей обработке отсеивались, но не окончательно.

Вскоре египтяне изобрели жернова, на которых дробили зерно, измельчая центральную его часть, так называемый эндосперм, до состояния тонкой муки. Отруби из обмолота отделялись при просеивании сквозь сито, и мука тонкого помола уже мало чем отличалась по качеству от нашей. Так произошло окончательное рождение замечательного продукта, называемого

хлебом. Египтяне объединили в один процесс три великие древние технологии: выращивание пшеницы высокого качества, применение жерновов при помоле и использование дрожжей при производстве хлеба. Хлеб, выпекаемый 50 веков назад в пекарне фараона, уже был таким же вкусным и душистым, мягким и пышным, как современные булки и буханки.

Примерно 3 тыс. лет назад искусство выпекания хлеба из кислого теста из Древнего Египта перекочевало в Древнюю Грецию. Уже в 776 г. до н. э., в год проведения первых Олимпийских игр, для участников соревнований и почетных гостей пекли деликатес — белый хлеб, который подавался к столу с маслинами и рыбой. В Древней Греции умели печь разный хлеб: черный (не такой черный, к какому мы привыкли, не ржаной, а именно черный — грубый, плотный, тяжелый) — для рабов, с добавлением оливкового масла — для больных, со специальными высококалорийными добавками — для спортсменов и воинов.

Подсчитаем калории

Одним из самых благотворно влияющих на деятельность систем организма сортом хлеба был и остается хлеб из целого зерна или из муки грубого помола, содержащий ценные витамины группы Е — токоферолы. Эти витамины участвуют в обмене веществ, благотворно воздействуют на мышечную систему, на деятельность эндокринной системы.

Прогрессивную египетскую технологию хлебопечения вслед за Грецией переняли римляне. Первое время они пекли хлеб в домашних условиях, но уже на рубеже новой эры в столице Римской империи работало несколько сотен пекарен, производством хлеба в которых руководили опытные мастера-пекари (рис. 2).

Слово «пекарь» впервые встречается в письменных памятниках 1300–1200 гг. до н. э., но только спустя 8–9 сотен лет хлебопечение становится самостоятельным ремеслом, почитаемым, признанным. Так, например, раб-пекарь в Древнем Риме стоил в 3–4 раза дороже раба-земледельца или раба-сапожника.

Интересные факты

В Риме в честь знаменитого мастера хлебопечения, потомственного пекаря Марка Вергилия Эврисака был воздвигнут монумент. Историков и археологов, нашедших этот памятник, поразила его оригинальная форма и роскошь отделки. Монумент имеет форму хлебной

корзины, по верху которой проложен скульптурный барельеф, — фигурки людей, занятых выпечкой хлеба: одни убирают зерно, другие везут его на мельницу, третьи перемалывают зерно в муку, четвертые пекут хлеб.

В годы раннего Средневековья свои мельницы и пекарни сооружались почти во всех монастырях и замках, в некоторых из них трудились, производя муку и хлеб, тысячи опытных мельников и пекарей. Тогда же, в Средневековье, мукомолы и хлебопеки объединялись в союзы — ремесленные цехи. Происходило это в городах, поселениях, растущих и развивающихся вокруг замков феодалов.

Мастера — члены цеха пекарей славились выпечкой великолепного хлеба, и при посвящении в «мастера хлебопечения» каждый из кандидатов подвергался строгому экзамену. Лишь выдержавший его получал специальный диплом, дававший право производить хлеб в своей пекарне или «работать» хлебный товар в пекарне другого мастера. Символом средневековых мастеров-пекарей многих стран Европы был большой крендель, изготовленный из металла или дерева и покрытый позолотой.

Искусство хлебопечения с древних времен известно и народам бывшего СССР. Так, например, на территории древнего государства Урарту (территория современных республик Закавказья) в IX–VIII вв. до н. э. было развито земледелие и потребление зерновых продуктов, в том числе и хлеба. Об этом свидетельствуют найденные во время раскопок крепостей, в которых располагались военные поселения, склады хлебного зерна, печей в домах жителей, где выпекались изделия из ячменя, кукурузы и пшеницы.

В поселениях Трипольской культуры (территория современной Украины) обнаружены остатки глинобитных домов, часть помещений которых приспособлена под кладовые для зерна, печи для выпечки хлеба, глиняные сосуды для хранения зерна, зернотерки. Плоские круглые лепешки готовили из дробленого зерна пшеницы, ячменя, проса, овса или из их смеси, добавляя к ним воду, иногда молоко, небольшое количество жира.

Эксклюзивные рецепты

У каждого народа есть свои любимые сорта хлеба. В Узбекистане славятся вкусом и затейливыми узорами лепешки гиджа, пулаты, оби-нон, патыр, сутли-нон, кульча, выпекаемые в домашних условиях в специальных печах. Рецептура большинства узбекских (и других

национальных) изделий весьма скромна. Так, лепешки гиджа (вес 0,4 кг) пекутся из пшеничной муки I сорта (1 кг), дрожжей (15 г), соли (15 г) и растительного масла (1 ст. л.) с добавлением нужного количества воды.

Более полные сведения сохранились о производстве хлеба в средневековой Руси. «Домострой» (литературный памятник XVI в.) рассказывает о специальных избах, в которых пекли хлеб мастера, владеющие секретами хлебопечения. Выпечкой хлеба занимались не только в общественных пекарнях, но и в домашнем хозяйстве. «Домострой» же содержит информацию о том, какие существовали правила выпечки ситного (хлеба из муки, просеянной через сито) и решетного хлеба (из муки без просеивания, т. е. хлеба с отрубями).

В X–XI вв. на Руси умели печь ржаной «кислый» хлеб — хлеб из сброженного теста. Его производство считалось большим искусством, которое основывалось на использовании специальных заквасок, или квасов. Секреты приготовления заквасок хранились в тайне и передавались из поколения в поколение.

Тесто для ржаного хлеба готовили на Руси в несколько стадий: сначала добавляли к закваске муку и воду, месили «расчин», который оставляли бродить определенное время, после чего на выброженном «расчине» приготавливали тесто. Были и более сложные способы приготовления хлеба — с использованием трех, четырех или пяти полуфабрикатов (анфриш — полуквас — квас — опара — тесто).

Великой наукой было и остается искусство выпечки хлеба, когда из бесформенной вязкой массы рождается золотисто-коричневый каравай. Пекарю надо было знать, когда начинать растапливать печь, когда сажать в нее сформованное тесто, сколько времени печь.

Кроме ржаного хлеба, на Руси пекли много других изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и заканчивая знаменитыми ковригами. Большим спросом пользовались «хлебы чистые зело» (изделия из муки тонкого помола с полным удалением отрубей), «хлебы с медом, маком», пшеничные калачи, выпекаемые по особой технологии к праздникам. Готовили и пироги со всевозможными начинками, разного веса и формы, пряники, баранки, сухари.

В России XVI–XVII вв. значительную часть городских ремесленников (по переписи 1638 г. в Москве было 2 367 ремесленников, каждый девятый из них занимался хлебным промыслом) составляли именно мастера хлебного дела, которые подразделялись на хлебников, калачников, пирожников,

ситников, свечников, крендельщиков (бараночников), блинников, кисельников и пряничников.

О мастерстве пряничников хотелось бы сказать особо, поскольку именно пряники — изделия из сладкого теста — были излюбленным хлебным лакомством на Руси. Пряники дарили взрослым и детям на именины, невесте в день свадьбы. Весить праздничные пряники могли до 2–3 кг, а иногда достигали и целого пуда.

Кулинарные хитрости

Что представляет собой закваска? Так называется часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. Закваску добавляют в порции нового теста для его разрыхления и накопления нужной кислотности. Закваска быстро портится, поэтому хранят ее в прохладном месте (холодильнике), освежая каждые 3–4 дня, т. е. добавляя к ней при вымешивании муку и воду (на 1 часть муки — 0,7 части воды).

Русские пряники по способу приготовления делились на печатные, вырезные и лепные. Печатные пряники делались при помощи специальных форм — деревянных пряничных досок, подлинного произведения резного искусства. Украшались печатные пряники изображениями всевозможных птиц, сказочных персонажей, сюжетами народных гуляний, праздников (свадьбы, катание на тройках и т. п.). Вырезные пряники высекали при помощи металлических форм и украшали узорами из разноцветной глазури. Лепные делали объемными, их лепили из теста, придавая форму человеческих фигурок, животных, птиц.

Пекарни в России XVII в. именовались хлебными избами (рис. 3), самая большая из них находилась в Измайлове при царском дворе и называлась хлебным дворцом. Разделялась она на палаты, в которых пекли хлеб разных сортов: ситный, калачный, крупитчатый, решетчатый, овсяный, мельничный.

Государев хлебный дворец был построен и в Кремле, находился он примерно на том месте, где сейчас расположена Оружейная палата. Придворных пекарей в XVII–XVIII вв. называли басманниками (от «басман» — ржаной хлеб, выпекаемый для царского стола с особым штампом на поверхности — басмой).

С годами мастерство русских пекарей приумножалось, совершенствовалась рецептура. Однако чаще всего находились такие люди, которые присваивали себе результаты нелегкого труда пекарей, и дело продвигалось с трудом. После голодного 1601 г. впервые властями были введены нормы на печеный хлеб, выпечку хлеба. Установили также, из какой муки печь, какие

добавки позволительны. Дело в том, что в голодное время некоторые пекари «баловали» — подмешивали плохую муку, что значительно ухудшало вкус и «сытность» хлеба. Был введен вес — осьмины, полуосьмины и четверики, и хлеб стал продаваться мерой.

На всю Россию прославился булочник Иван Максимович Филиппов — хваткий и рачительный хозяин, сумевший широко поставить хлебное дело, собравший в своих пекарнях талантливых, но бедных, безвестных мастеров. Филиппов был первым булочником России, придворным пекарем, его же признали лучшим хлебоделом Европы. Несмотря на огромные масштабы производства, Филиппов строго контролировал качество выпускаемой продукции, и ни разу не поступал из его пекарен на прилавки булочных плохой хлеб или изделия с браком.

Интересные факты

В древности, перед тем как расстоявшийся каравай на лопатке перенести в печь, на нем ставили разные знаки: крест, розу, знак семьи или рода; на булочных изделиях для детей — петуха с пушистым хвостом, белку, котенка, индюка и т. п.; египтяне на хлебе оставляли отпечатки своих пальцев, римляне — насечки, китайцы рисовали круг — иероглиф солнца, иногда изображали боевой лук, зерно и стрелы, чтобы подчеркнуть, что хлеб защищен от врагов и злых сил. Из монастырских пекарен выходил хлеб с надписями: «Хлеб всемогущий», «Хлеб святой», «Хлеб вечный».

Со времен Древней Греции до середины XIX в. хлебопечение остается практически неизменным, немыслимым без тяжелого ручного труда. Лишь во второй половине позапрошлого века появились механизированные тестомесильные машины, тестоделители, конвейерные печи. В конце XIX — начале XX вв. вслед за рождением и развитием биохимии, микробиологии появляется и наука о хлебе — технология хлебопекарного производства.

В 20–30-е гг. XX в. в России создается мощная хлебопекарная индустрия, в состав которой входили тысячи «чугунных пекарей» (именно так называл народ механизированные хлебные заводы), каждый из которых выпускал от 60 до 300–500 т хлеба в сутки, т. е. обеспечивал хлебом от 180 тыс. до 1,5 млн человек ежедневно.

На современные хлебопекарные заводы сырье для выпечки хлеба (мука, концентрат дрожжей, жидкий сахар, молочная

сыворотка, жидкий жир и др.) поступает в специальных автомобилях-цистернах. Замес теста производится машиной непрерывного действия — это целый комплекс агрегатов, где приготовляется опара, бродит и вымешивается тесто. В настоящее время тесто на заводах готовится на жидкой опаре с сокращенным периодом брожения, качество (вкус, аромат, внешний вид) хлеба в результате этого усовершенствования улучшилось.

Делительные машины делят тесто на куски одинакового веса и закладывают их в формы, округляют его также на специальных машинах. На следующем этапе — расстойке — тесто в формах помещается в расстойный шкаф, где оно еще раз подходит, т. е. бродит, чтобы возместить потерю углекислого газа при предварительной обработке. Дозревшее тесто отправляется в печь (выпечка длится в зависимости от рецептуры иногда более 1 ч), а оттуда — в хлебохранилище. Лаборатория завода подтверждает качество только что испеченного хлеба, и он отправляется в магазины, булочные — к покупателю.

На рис. 4 представлена механизированная технологическая линия производства хлеба на современном заводе. На схеме показаны (слева направо) дозаторы муки и других компонентов теста, тестомесильная машина, кольцевой конвейер для брожения теста, делитель-посадчик, расстойный шкаф, печь, а также пульт управления. Оператор контролирует и регулирует работу комплекса.

И сегодня технология производства хлеба постоянно совершенствуется. Научно-исследовательские институты продолжают заниматься улучшением качества современных хлебобулочных изделий, многое делается и для создания хлеба будущего — новых сортов с оригинальной рецептурой. Хлеб и процесс его производства продолжают меняться незаметно для простого обывателя. Внешне он остается таким же: буханки, булки, батоны, караваи, лепешки, булочки. Но если задуматься, его улучшение заметно уже сегодня. Один сорт стал чуть сытнее, другой, наоборот, менее калориен, третий стал выпекаться с витаминными добавками, четвертый — с молочной сывороткой.

Эксклюзивные рецепты

Современная хлебопекарная промышленность владеет рецептами выпечки хлеба для балерин, шахтеров, полярников, рыбаков, геологов, не говоря уже о космонавтах. Название «хлеб для балерин» закрепилось за батоном, в состав которого входит молочная сыворотка. Этот сорт освобожден от ряда компонентов, которые

делают его показанным тем, кто не хочет или не должен прибавлять в весе.

Хлеб для полярников, шахтеров — это выпечка специальных сортов с высокими питательными свойствами, например с добавками рыбной муки, других животных белков. Питаясь таким хлебом, люди названных профессий никогда не будут чувствовать голод, страдать от авитаминоза.

«Геологический» хлеб — особый сорт медленно черствеющей выпечки. Надломив спустя месяц батон такого хлеба, можно услышать, как хрустнула ломкая, как у только что испеченного хлеба, корочка, открыв упругий и свежий мякиш.

Завершая рассказ о хлебе наших дней, нельзя не упомянуть еще об одном сорте и назначении хлеба — для космонавтов. Космические «буханки» весят всего 4 1/2 г (именно столько в среднем откусывает человек, когда подносит ломоть хлеба ко рту), каждая буханка — на один укус, чтобы не резать, ведь крошки в невесомости недопустимы. Миниатюрные хлебцы упаковываются в конверт из прозрачной пленки (по 10 шт. в каждом), его стерилизуют и вкладывают во второй прозрачный полиэтиленовый пакет, края тщательно заваривают. В таком виде «космический» хлеб отправляется на борт корабля. Хлеб в космическом рационе занимает одно из самых важных мест. В первый завтрак космонавты едят хлеб бородинский, во второй — медовую коврижку, в обед — столовый хлеб, за ужином — снова бородинский.

Тысячи лет существует на Земле хлеб — самый удивительный продукт питания, и все это время он не перестает удивлять людей. Они уважают его, почитают как великое чудо, учат своих детей бережному отношению к этому великому богатству.

Глава 2. Оборудование для домашней пекарни

Вкусную домашнюю выпечку можно приготовить даже в том случае, если иметь дома минимальный набор кухонных принадлежностей. Ведь качество выпечки не зависит от того, в каком доме, старом или новом, вы проживаете, есть ли у вас современная кухонная мебель или вы пользуетесь старой. Главное, чтобы все необходимое было под рукой.

Первое, на что стоит обратить внимание, — ваше место у плиты. Позаботьтесь о том, чтобы это место было хорошо освещено, — вечером с помощью искусственного света, а днем естественным светом из окна. Можно установить дополнительные светильники, закрепив их на стене около плиты. Также очень удобно, если рядом с плитой будет находиться шкаф с кастрюлями с одной стороны, и мойка — с другой.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Выпекать слоеное тесто лучше при высокой температуре, т. к. при низкой оно выпекается гораздо труднее.*

Плиты бывают электрические и газовые. Одно из преимуществ электрических плит заключается в том, что в них можно регулировать нагрев. Это позволяет установить нужную температуру в духовке точнее, что помогает добиваться хорошего результата при выпечке изделий. Газовые плиты последних моделей имеют дверцы духовки из двойного закаленного ударопрочного стекла, что не только помогает поддерживать нужную температуру, но и обеспечивает безопасность при обращении с плитой.

Перед началом выпекания духовку следует прогреть в течение 10–15 мин. Иногда в рецептах указывается точная температура, при которой выпекается данное изделие. Но есть и общепринятые нормы температур для выпечки. Например, пряники лучше печь при невысокой температуре (140–150 град.), слойки — при 190–200 град., песочное тесто — при 150–160 град., хлеб — 200–220 град., сдобные булки — при 200–250 град. В современных газовых плитах в духовом шкафу устанавливают термометры, которые показывают, до какой температуры разогрелась духовка. Это также помогает повысить качество выпечки.

Кулинарные хитрости

Дрожжевое тесто лучше замешивать в помещении без сквозняка, иначе оно заветрится, что скажется на качестве готовых изделий.

Зная точную температуру, при которой необходимо выпекать данное изделие, и время процесса, следует учесть, что в первую половину от указанного времени изделие выпекают при максимальной температуре, а во вторую — при минимальной. Иногда чтобы уменьшить температуру нагрева духовки, достаточно приоткрыть дверцу.

К сожалению, при выпечке запахи не всегда бывают приятными. Если что-то пригорело, то незаменимым помощником при борьбе с едким дымом будет вытяжной шкаф, который удалит запахи из кухни через общий вентиляционный канал. Его обычно устанавливают прямо над плитой и включают по мере необходимости. Некоторые вытяжки встраивают в шкафчик над плитой, что может очень удачно украсить кухонный интерьер. К тому же вытяжные шкафы, как правило, снабжены подсветкой, которая усилит освещение места у плиты.

Подсчитаем калории

Для уменьшения калорийности мучных изделий молоко разводят простоквашей. Количество добавляемой простокваши может быть различным, все зависит от набухаемости муки и количества яиц.

Вытяжной шкаф необходим при использовании фритюрницы. В ней жарят пончики, некоторые виды пирожков. Перед началом жарки жир необходимо хорошо разогреть. Обычно используют смесь растительных и животных жиров, причем доля растительного жира должна составлять не менее 40 %. Масла во фритюрнице должно быть достаточно, чтобы пирожки или пончики плавали в нем.

Проверить, насколько хорошо жир разогрелся, можно, брызнув в него капельку воды. Если вода с шипением испарилась, значит, жир достаточно накалился, можно начинать жарить. Если капля воды стала, потрескивая, погружаться под поверхность масла, то следует нагреть масло или жир до более высокой температуры.

Кулинарные хитрости

Чтобы жир во фритюрнице дольше не загрязнялся, пирожки перед жаркой обмажьте растительным маслом.

В течение всего процесса приготовления необходимо следить за температурой во фритюрнице. Если с поверхности масла начал подниматься дым, это говорит о том, что жир горит. Это недопустимо, если вы не хотите, чтобы пончики приобрели неприятный горький привкус горелого масла. Масло перестанет гореть, если вы добавите в него новую порцию холодного жира из холодильника или снимете на некоторое время фритюрницу с огня.

Облегчить труд при замешивании теста вам поможет такой электроприбор, как кухонный комбайн. Это приспособление поможет вам тщательнее и при меньших затратах времени смешать основные ингредиенты теста. Кухонный комбайн полезен также при приготовлении начинки: сделает фарш из рыбы или мяса, нашинкует овощи, взобьет сливки или яйца. Занимая сравнительно мало места на кухне, комбайн экономит силы и время при выпечке.

Кулинарные хитрости

Чем тщательнее вы вымесите тесто, тем более рассыпчатым оно будет после выпекания. Это в равной степени относится как к пирогам, так и к хлебу.

Однако многие хозяйки предпочитают месить тесто вручную. Для этого вам нужен удобный кухонный стол. Поскольку замес теста — дело не быстрое и выполняется в основном стоя, следовательно, для облегчения вашего труда необходим стол такой высоты, при которой вы сможете замешивать тесто, не нагибаясь, что сбережет вам силы и здоровье. Кроме того, ваш кухонный стол должен быть не слишком маленького размера, чтобы на нем можно было раскатывать большие пласты теста. Не стоит располагать кухонный стол слишком близко к плите, т. к. горячий воздух от нее будет подсушивать тесто, что затруднит его раскатывание, а потом и защипывание краев.

Вам понадобятся разделочная доска и скалки. Раньше в быту использовались исключительно деревянные разделочные доски. Ведь само название говорит о том, что эту утварь делают из целого куска древесины. Разделочная доска должна иметь гладкую поверхность без трещин, быть плоской и ровной. Сейчас появилась альтернатива деревянным доскам в виде пластмассовых, разных форм и размеров. Одно время считалось, что они более гигиеничны, чем деревянные. Но это мнение изменилось, поскольку деревянные доски по качеству ничуть не уступают пластмассовым. Важно не то, из чего сделаны ваши разделочные доски, а сколько их, каких они размеров и как вы за ними ухаживаете.

Кулинарные хитрости

Поверхность, на которой будет замешиваться или разделываться тесто, лучше смазать растительным маслом, тогда тесто к ней не прилипнет.

Желательно иметь несколько разделочных досок для разных продуктов: для хлеба, мяса и рыбы, для готовых продуктов (отварных овощей, сыров), не помешает приобрести отдельную доску для лука и чеснока. Если вы замешиваете тесто на той же доске, на которой разделывали рыбу, тесто может приобрести не свойственный ему привкус, что особенно неприятно, если оно предназначено для сладких пирогов. Доску после использования помойте горячей водой с мылом, а затем ошпарьте кипятком и высушите.

Часто для смешивания ингредиентов теста хозяйки используют деревянные лопаточки. Они бывают широкие и узкие, с длинной и короткой ручкой. С их помощью можно добиться однородной консистенции жидкого теста. Приобретая такую лопаточку, обратите внимание на ее поверхность: она должна быть гладкой, ровной.

Кулинарные хитрости

Покоробившиеся деревянные доски можно исправить, если положить их на сутки под пресс между двумя мокрыми полотенцами.

После замеса теста во многих рецептах рекомендуется дать ему некоторое время постоять, чтобы оно приобрело упругость и эластичность. Обычно на расстаивание пресного теста уходит от 10 до 40 мин. Чтобы оно за это время не подсохло, его надо обернуть влажным полотенцем. Поэтому у тех хозяек, которые любят заниматься выпечкой, обычно есть для этого отдельное тонкое полотенце или льняная салфетка.

Как только тесто расстоится, можно переходить к его раскатыванию. С древних времен и до сих пор незаменима на кухне скалка. У хорошей хозяйки должно быть несколько разных скалок. Они бывают с одной и двумя ручками, большие, средние и маленькие. Большая скалка незаменима для раскатки дрожжевого теста. Средняя подойдет для раскатки слоеного и песочного теста. Совсем маленькая (восточная) скалка поможет раскатать тесто для небольших пирожков и пельменей.

Кулинарные хитрости

Если тонко раскатанное тесто трудно перенести на противень, посыпьте его мукой, наверните на скалку и

перенесите на лист.

Скалки различаются и по своему устройству. Так, существует классическая деревянная скалка, или русская, которую вы найдете практически на каждой кухне. Известна еще так называемая европейская скалка, вращающаяся вокруг стержня. Ее используют для раскатки особо тонкого теста. Обычно при раскатывании тесто накручивается вокруг этой изящной скалки и само участвует в распластывании остального куска. Для тех, кто в совершенстве овладел этой скалкой, раскатывание теста становится легкой и красивой игрой.

Если у вас не получается раскатать тесто такой скалкой, не отчаивайтесь, не давайте первым трудностям сломить себя. Немного практики, и вы научитесь работать ею, раскатывая тесто до толщины в 1–2 мм и считая, что это проще простого.

Кулинарные хитрости

Чтобы не очень крутое тесто не липло к рукам, его можно раскатывать бутылкой, наполненной холодной водой.

Обычно в рецептуре указывается, до какой толщины надо раскатать пласт теста. Особенно важно соблюдать эти рекомендации при изготовлении слоеного теста. Настоящее слоеное тесто должно быть раскатано не менее 7 раз. При этом первый слой должен быть толщиной всего в 5–8 мм. Затем часть готового пласта смазывается растопленным до густоты сметаны маслом и накрывается несмазанной частью раскатанного теста. После этого раскатку начинают вновь.

Важно следить за тем, чтобы слои получились не только тонкими, но и не соединились между собой, не нарушили структуру слоев. Для этого слоеное тесто замешивают из охлажденных продуктов, желательно также, чтобы температура на кухне была не выше 17–20 град.

Эксклюзивные рецепты

«Пикантные слойки» готовят из слоеного теста, которое нарезают треугольниками. Начинку для слоек делают из мелко нарубленного лука, зелени петрушки и говядины. Все ингредиенты начинки обжаривают, а затем выкладывают на треугольники теста и сворачивают в трубочки.

Несколько видов скалок также должны обязательно поселиться на вашей кухне. Обычно у хозяйки есть по одной

русской скалке с двумя ручками и одной ручкой, а также одна европейская, вращающаяся вокруг стержня. Приобретая скалку, внимательно ее осмотрите: деревянная поверхность должна быть гладкая, ровная, что называется, без сучка и задоринки. Чтобы убедиться в этом, проведите несколько раз рукой по скалке. Если рука скользит легко, не зацепляясь за дерево, это говорит о хорошем качестве скалки.

За скалкой, как и за любой другой кухонной утварью, нужен уход. После использования помойте ее теплой водой с губкой. Если тесто прилипло к дереву, поскоблите поверхность скалки тупой стороной ножа.

Эксклюзивные рецепты

В австрийской кухне существует блюдо под названием «Ученики слесаря». Это запеченный в тесте чернослив, в который вместо косточек вставляют зерна миндаля или марципан.

Кстати, о ножах. Их на кухне должно быть несколько, различных по размеру и форме. Тут, как с разделочными досками, желательно разделение ножей в зависимости от тех продуктов, которые вы ими режете. Обычно на кухне присутствуют не менее трех ножей: большой, средний и малый. Лезвия у них — из твердой стали, а ручка — из дерева (бук, береза). Для мяса и рыбы необходимо иметь отдельный нож — с широким лезвием, удобной ручкой и достаточно острый. Отдельный нож нужен для хлеба и готовых продуктов.

Желательно иметь отдельно один или несколько ножей для овощей. Они могут иметь необычную форму лезвия: с круглой выемкой — для нарезки овощей шариками, с фасонной — для других фигурок. У многих хозяек есть в хозяйстве маленький нож, так называемый нож для картофельных глазков. Сейчас в продаже появились наборы, состоящие из ножей, различных по форме, с разной длиной лезвия. Если вы решились на покупку такого набора, то не экономьте и покупайте ножи из качественной стали, с удобными ручками.

Кулинарные хитрости

Для избавления кухонного ножа от неприятного запаха его надо протереть сухой поваренной солью, а затем тщательно вымыть холодной водой.

Желательно, чтобы под рукой на кухне у вас были небольшие ножницы. Этими ножницами можно вырезать красивые узоры на пирогах, оформить бортики кулебяк, сделать защипы на

булочках, сдобе, калачах. Кроме того, сейчас очень много продуктов выпускается в герметичной упаковке, которую легко разрезать с помощью маленьких ножниц.

Для получения хорошей, вкусной выпечки необходимо иметь на кухне такую вещь, как сито. Сито может быть с деревянными или пластмассовыми бортиками. С его помощью можно просеять муку, сквозь него протирают некоторые вареные овощи. При просеивании мука очищается от комочков, от мелкого мусора, который иногда попадает при расфасовке из больших мешков.

Кулинарные хитрости

При выпечке очень крутого теста изделие имеет слишком плотную структуру, и на поверхности могут образовываться глубокие трещины, а после выпечки оно быстро черствеет. Изделие, выпеченное из слишком жидкого теста, имеет влажную и липкую структуру.

Пшеничная мука подразделяется на крупчатку, высший, первый и второй сорта. Крупчатка изготавливается из особых сортов пшеницы и отличается от других сортов более крупным размером отдельных частиц. Крупчатку применяют для выпекания изделий с большим содержанием сдобы. Пшеничная мука высшего, первого и второго сортов относится к более тонкому помолу. Независимо от того, какой сорт муки вы используете, просеивать ее необходимо.

При просеивании мука не только дополнительно очищается, но и насыщается кислородом, а также приобретает однородную плотность, что позволяет соблюсти точность меры, указанной в рецепте. От того, насколько хорошо она просеяна, зависит, как тесто поднимется, насколько воздушным и пышным получится. Иногда в рецептах указывается, сколько раз муку надо просеять. Например, в старину считалось, что для кулебяк и калачей муку необходимо просеять дважды, только тогда тесто будет мягким и пышным. Не пренебрегайте этими рекомендациями, т. к. если не выполните этого простого требования, сведете на нет все свои усилия.

Кулинарные хитрости

Чтобы узнать качество дрожжей, можно поставить посуду с ними в теплую воду, и если они поднимутся — значит, готовы к употреблению, а если нет — то никуда не годятся.

После просеивания муки сито надо привести в порядок. Для этого вытряхните из него оставшиеся крупные комочки муки,

затем промойте его в теплой воде. Не мойте сито в очень горячей воде, т. к. остатки муки могут склеиться и закрыть отверстия. После этого сито должно полностью высохнуть.

Далее переходим к посуде, необходимой для вашей домашней пекарни. Прежде всего вам понадобится несколько глубоких мисок для замешивания теста. Желательно, чтобы они были эмалированными, т. к. эмаль является нейтральным покрытием, в отличие от алюминия или стали. Миски должны быть достаточно большими, поскольку дрожжевому тесту во время приготовления надо подняться (увеличиться в объеме в полтора-два раза), а чтобы оно не «убежало», миске нужны высокие бортики.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Дрожжевое тесто будет воздушным, мягким, пышным, если в него непосредственно перед выпечкой добавить остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (300 г картофеля на 1 кг муки).*

Необходимо иметь несколько мисок для начинок, тоже эмалированных или фарфоровых. Но можно пользоваться и мисками из пищевой пластмассы. Желательно иметь миски с разным диаметром дна, а также с разной высотой бортиков. Вам понадобится несколько высоких мисок, в которых удобно перемешивать отдельные ингредиенты начинок; 2–3 маленькие миски и 1–2 большие, для сбора сложных начинок из нескольких составляющих.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Смазывать изделия из теста яйцом рекомендуется за 5–10 мин до выпечки. Делать это лучше мягкой кисточкой и очень осторожно, чтобы не деформировать изделия.*

Выпекают пироги в специальных формах. Таких форм у хороших хозяек на кухне обычно несколько. Они различаются по диаметру, высоте и форме бортиков, толщине дна. Специальные формы должны быть и для такой выпечки, как куличи. Это изделие пекут по классическим рецептам в формах с высокими бортиками, зачастую волнистыми, что делает их еще и красивыми. Для лучшего пропекания обычно выбирают формы с толстым дном. В них тесто пропекается равномернее, дно не пригорает. Так что если вам достались от бабушки тяжелые формы, считайте, что половина успеха уже обеспечена. Следует только хорошо отмывать эти формы в теплой мыльной воде, очищать ножом от нагара, которым обычно они покрываются

снаружи.

Несложно приготовить формы самим из консервных банок. Для этого аккуратно откройте консервную банку, срезав верхнюю крышку по кругу. Из дна банки вырежьте кружок. А затем положите на дно вырезанную верхнюю крышку. Таким образом у вас получится разборная форма для выпечки, что облегчит отделение готового изделия от дна. Перед укладкой изделия в такую форму необходимо положить кружок промасленной бумаги. Это не даст тесту прилипнуть к стенкам формы.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Для придания сдобному тесту красивого ярко-желтого цвета надо добавить в него желтки, растертые со щепоткой соли и простоявшие несколько часов в холодильнике.*

Но не все изделия выпекают в формах, например некоторые пироги или кулебяки пекут в противнях, благодаря которым получается выпечка достаточно больших размеров. К тому же противни, как правило, имеют толстое дно, что важно для хорошей пропекаемости теста, т. к. выпекаются такие изделия достаточно долго. Обычно в комплекте с плитой продают 1–2 противня. Но в духовой шкаф их помещают чаще всего по одному, на средний уровень духовки, так, чтобы он располагался одинаково близко как к верху духовки, так и к ее дну. В этом случае тесто будет пропекаться равномерно как сверху, так и снизу.

> ***Интересные факты***
>
> *Пекарский порошок, или бакпульвер, — это химический разрыхлитель теста. В его состав входят двууглекислая сода, углекислый аммоний, винно-каменная соль и рисовая мука. На 1 кг муки берут обычно 20 г пекарского порошка.*

Обычно противни не моют, если тесто на них не пригорело и не прилипло кусочками (в этом случае их, конечно, лучше помыть, очистив поверхность мягкой теркой с мылом). Если же выпечка удалась и на противнях не осталось пригоревших кусочков теста, то чистят их обычно следующим образом: наливают 1 ст. л. растительного масла, добавляют 1 ст. л. крупной соли, все это слегка подогревают и протирают мягкой тканью. Напоследок можно «пройтись» сухой чистой тряпочкой. И все — противень может ждать следующих пирогов.

Для изделий, которые пекутся быстро, обычно применяют не

противни, а специальные листы, которые отличаются от противней отсутствием бортов и меньшей толщиной. Листы могут быть изготовлены из жести или из меди, что обеспечивает им разную теплопроводность. На листах выпекают лепешки, слойки, некоторые виды печенья.

Кулинарные хитрости

Легко вынуть торт из формы можно, поставив его на смоченную холодной водой тряпку. Охладив таким образом дно, освобождайте выпечку от формы.

Некоторые виды выпечки пекутся в так называемых разборных формах. У этого вида дно и бортики собираются и разбираются так, чтобы готовое изделие извлекалось легко и удобно.

Перед выкладкой какой-либо выпечки на противень его необходимо смазать маслом или жиром или посыпать мукой. Так вы избежите пригорания изделия к поверхности противня. Укладывая изделие на противень или лист, постарайтесь сделать это так, чтобы оно оказалось в середине противня, а в духовке используйте среднюю полку. Так ваш пирог или другое произведение пекарского искусства лучше пропечется со всех сторон.

Кулинарные хитрости

Если верх изделия уже готов, а низ еще сыроват, можно покрыть пирог влажной бумагой, тогда верх не подгорит, и он успеет пропечься.

Полезно знать, что каждый вид выпечки имеет свою форму и размеры. Так, например пирог — это широкое, низкое, плоское изделие, а кулебяка — узкое, высокое и длинное. Ширина кулебяк обычно не превышает 10 см, зато длина может быть до 30–40 см. Высота определяется количеством этажей с начинками. Каждый этаж в кулебяке имеет, как правило, разную начинку. Слои отделяют друг от друга с помощью специально испеченных тонких блинчиков.

Некоторой выпечке можно придать красивый вид с помощью специальных фигурных форм, которые продаются в магазинах. Изготавливают их из неокисляющегося металла, они могут иметь различные размеры. Края некоторой выпечки можно обрезать с помощью специальных резцов, имеющих фигурное лезвие, которым достаточно провести один раз по краю изделия, чтобы придать ему необычный и красивый вид.

Подсчитаем калории

Выпечка получится менее калорийной (на 50 ккал), если изюм заменить виноградом без косточек.

Не стоит забывать и о посуде, на которой подают готовую выпечку. Для этого обзаведитесь как минимум одним достаточно большим круглым блюдом. На этом блюде вы сможете подать на стол целиком красивый пирог, чтобы ваши гости могли по достоинству оценить его внешний вид, а уж потом приступить к оценке его вкусовых качеств. Но лучше, конечно, если у вас не одно, а несколько таких блюд.

Если же блюда по каким-то причинам под рукой нее оказалось, его вполне заменит большая плоская тарелка. Неудобство заключается лишь в том, что у тарелки, даже плоской, обязательно есть бортики, которые приподнимут края пирога, что несколько нарушит задуманную вами форму.

Кулинарные хитрости

Чтобы пироги дольше оставались свежими, нужно сложить их в стеклянную посуду, а сверху положить кусочек хлеба и накрыть крышкой. Хлеб засохнет, а выпечка останется свежей.

Однако, по большому счету, пирог или любая другая выпечка ценна не формой, а содержанием, т. е. вкусом. Поэтому готовую выпечку можно порезать на кухне на кусочки и подать гостям в порционных тарелках. Таких тарелок должно быть несколько. Обычно их покупают наборами на 6 или 12 персон. Бывают наборы и с большим количеством предметов, но, выбирая при покупке такой набор, вспомните, сколько человек вы сможете пригласить к себе на вечер.

Обычно на домашние праздники собирается компания из 6–10 человек. Так что вам вполне хватит набора на 12 персон. Но поскольку нередко на праздниках подают несколько разных блюд, то тарелки приходится менять за вечер не один раз. И если вы не хотите организовывать гостей на мытье посуды после каждого блюда, то лучше обзавестись несколькими наборами тарелок.

Кулинарные хитрости

Алюминиевая форма надолго сохранит свежесть пирога и обеспечит его сохранность при перевозке.

Принимаясь за выпечку, помните, что успех вашего предприятия зависит не только от арсенала кухонных принадлежностей, но и от вашего настроения. Не

расстраивайтесь, если у вас нет чего-то из перечисленной выше кухонной утвари. Наверняка вы сможете обойтись тем минимумом, который есть на вашей кухне. Удачи!

Глава 3. Пшеница — источник средиземноморской цивилизации

Хлеб

Хлеб «Русский»

Требуется: 2 кг пшеничной муки крупного помола, 1 л воды, 80 г дрожжей, 20 г соли.

Способ приготовления. В подогретую воду всыпьте 1/3 всей муки, разведенные дрожжи и, тщательно перемешав опару, посыпьте ее сверху мукой. Емкость с опарой накройте плотной салфеткой и поставьте в тепло для брожения. Во время брожения объем опары увеличится в 3–4 раза, поэтому при замесе она не должна занимать более 1/3 объема квашни. Приблизительно через 10–12 ч, когда тесто достаточно разрыхлится, хорошо размешайте его и, всыпав остальную муку и соль, тщательно вымесите. Поверхность теста смочите водой, накройте салфеткой, поставьте в тепло и дайте подойти. Затем обомните его и разделайте на буханки. Выпекайте хлеб в предварительно разогретой духовке в течение 1–1 1/2 ч.

Поверхность выпеченного хлеба слегка смочите холодной водой, накройте чистой тканью и остудите.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Готовность хлеба можно определить по звуку. Надо постучать по дну буханки: если звук звонкий, значит, хлеб готов.*

Хлеб «Заварной»

Требуется: 3 кг ржаной муки, 3 стакана воды, 15 г соли, 250–300 г закваски, 1 ст. л. семян укропа.

Способ приготовления. В емкость, предназначенную для замеса теста, всыпьте треть приготовленной просеянной муки, залейте ее кипящей водой и тщательно размешайте, чтобы не осталось комков сухой муки. Тесто накройте салфеткой и оставьте на 3–4 ч, чтобы опара поднялась. Затем добавьте разведенную в теплой воде закваску, тщательно размешайте, поверхность посыпьте мукой, квашню снова накройте и поставьте в тепло на 14–18 ч.

Когда тесто заквасится, взбейте его, добавьте истолченное семя укропа, соль, остальную муку, тщательно вымесите, подержите его еще в теплом месте и дайте подняться. Тесто разделайте на несколько частей, сформуйте из них буханки и

выпекайте хлеб в духовке при температуре 200–220 град. в течение 2–2 1/2 ч. Заварной хлеб имеет кисло-сладкий вкус и долго не черствеет.

Эксклюзивные рецепты

Хлеб для пикника

Требуется: 3 стакана пшеничной муки грубого помола, 30 г дрожжей, 1 стакан воды, 1/3 стакана кефира или сливочного йогурта, 50 г сливочного масла, яйцо, по 1 ч. л. молотого тмина и кориандра, 150 г очищенных грецких орехов и фундука, 80 г зелени (укропа, петрушки, тимьяна).

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплой воде и оставьте подходить на 15–20 мин. Затем замесите тесто из муки и разведенных дрожжей. Посыпьте тесто мукой и дайте подойти в течение 15 мин. Зелень мелко нарубите. Добавьте кефир или йогурт, соль, тмин, кориандр, сливочное масло хлопьями, взбитое яйцо, мелко рубленые орехи и зелень, хорошо смешайте все с тестом до однородной массы. Затем накройте салфеткой и дайте подойти в течение получаса.

Тесто обомните, сформуйте из него два батончика, ножом сделайте на них косую насечку. Выложите батончики на противень, дайте им еще раз подойти и выпекайте при температуре 200 град. в предварительно разогретой духовке около 25–30 мин.

Хлеб «Московский»

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 1 стакан воды, 1/2 стакана растительного масла, 50 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. В половину нормы муки добавьте разведенные в стакане теплой воды дрожжи и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в тепло. Через 2 ч, когда опара поднимется, введите растительное масло, разведенные в теплой воде соль и сахар. Всыпьте оставшуюся муку и все хорошо перемешайте. Полученное тесто выложите на стол, подпыленный мукой, положите в него маргарин (куском) и разомните его с тестом. Выбивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам.

Тесто разделите на части, заполните им хлебные формы на 1/3, сверху посыпьте мукой и оставьте расстаиваться на 20–25 мин. Выпекайте в умеренно нагретой духовке в течение 1 ч.

Готовый хлеб остудите, извлеките из формы и накройте салфеткой до полного остывания.

Кулинарные хитрости

Теплые буханки хлеба нельзя выносить на холод, класть одну на другую, мять, т. к. у них от этого отстает корка.

Хлеб «Крестьянский»

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 1 стакан воды, 1/2 стакана растительного масла, 50 г маргарина, 1 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, соль, 1/3 стакана тмина.

Способ приготовления. Сначала приготовьте густую опару, для этого насыпьте на стол половину нормы муки горкой. Сделайте небольшое углубление и вылейте в него разведенные в теплой воде дрожжи. Замесите тесто, используя для облегчения процесса смешивания муки с водой и дрожжами нож, деревянную лопатку, вилку. Полученное крутое тесто опустите в теплую воду (30 град.) и оставьте до тех пор, пока комок не всплывет.

Приготовьте тесто из остальной муки. Насыпьте ее на стол, сделайте в серединке воронку, влейте в нее растительное масло, затем добавьте сахар, соль. Замесите достаточно крутое тесто. Опустите в теплую воду. Как только опара всплывет, достаньте ее при помощи шумовки из воды, дайте стечь воде и смешайте с вновь приготовленным тестом. Затем добавьте маргарин. Далее — как описано в предыдущем рецепте.

Это тесто поднимается гораздо быстрее, чем обычное, и поэтому не имеет кисловатого привкуса. Опара всплывает обычно через 15–20 мин после погружения в воду. Готовым тестом наполните форму, оставьте на 20–25 мин для расстойки, после чего выпекайте в духовке при температуре 180–200 град. в течение 45–55 мин.

Кулинарные хитрости

Для разрыхления пшеничного хлеба употребляется только закваска — кусок теста (1/2–1/3 кг), оставшийся от предыдущей выпечки, который хранят в чистой посуде в сухом прохладном (не ниже 0 град.) месте. Перед употреблением верхний, засохший слой следует удалить, а закваску развести в чуть теплой воде и при замесе хлеба положить в тесто. Если готовой закваски нет, ее приготавливают. Для этого 1/2 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей и 1 стакан теплой воды перемешайте и

поставьте в теплое место для брожения. Закваску можно использовать через сутки.

Хлеб с тмином

Требуется: 1 кг муки, 1 стакан молока, 60 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, яйцо или 2 ст. л. пива, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте 1 ч. л. сахара. Влейте дрожжи в 1/2 просеянной муки, перемешайте до получения массы без комочков, накройте квашню салфеткой и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется, всыпьте остальную муку, соль, тмин, влейте теплую воду, перемешайте и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Когда тесто поднимется во второй раз, обомните, скатайте в хлеба, положите их на противень, посыпанный мукой. Сверху хлеб смажьте теплым пивом или взбитым яичным белком и поместите с предварительно разогретую духовку. Выпекайте хлеб в течение 1–1 1/2 ч до готовности. Готовый хлеб достаньте из духовки, смочите холодной водой, накройте салфеткой и оставьте так до полного остывания.

Кулинарные хитрости

Заварное тесто поднимается дольше, чем обыкновенное, поэтому можно кастрюлю с ним опустить в горячую воду для активизации процесса брожения.

Хлеб пшеничный с отрубями

Требуется: 700 г пшеничной муки, 300 г отрубей, 2 стакана воды, 100 г дрожжей, 1/3 стакана растительного масла, 2 ст. л. сахара, 40 г сливочного масла или сала, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. В подогретую воду положите половину муки, разведенные дрожжи, размешайте, сверху посыпьте мукой и оставьте на ночь при комнатной температуре. На следующее утро тесто обомните и хорошенько вымесите, добавьте остальную муку, отруби, сахар, соль, влейте растительное масло, снова перемешайте и дайте вторично подняться. На посыпанном отрубями столе разделайте тесто на несколько частей, из них сформуйте буханки, положите их на противень, посыпанный отрубями, перемешанными с мукой, и оставьте на 40–50 мин для расстойки.

Выпекайте хлеб в умеренно нагретой духовке около 40–50 мин. Готовый хлеб достаньте из духовки, немного остудите,

верх смажьте сливочным маслом или свиным салом. Хлеб с отрубями будет еще вкуснее, если его выпекать из теста с добавлением картофельного пюре.

Кулинарные хитрости

Для безопарного теста дрожжей берут в полтора раза больше и тесто замешивают более круто, чем при опарном способе.

Хлеб на простокваше

Требуется: 1 кг муки, 2 стакана простокваши, 3 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 40 г дрожжей, 1 ст. л сахара, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Муку просейте несколько раз через сито, смешайте с сахаром, солью и снова просейте. Соберите ее на столе холмиком, в середине сделайте углубление, в него налейте дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды, подогретую простоквашу и вбейте по одному 2 яйца. Затем тщательно вымешайте массу на столе до получения однородного пластичного теста и влейте растительное масло. Из теста сформуйте шар, накройте его салфеткой и оставьте на 3–4 ч. Когда его объем увеличится в несколько раз, тесто обомните и разделайте на буханки. Уложите их на противень, предварительно смазанный растительным маслом, дайте хлебам расстояться в течение 25–30 мин, затем смажьте взбитым желтком. После этого противень поместите в жаркую духовку. Выпекайте хлеб около 1–1 1/2 ч. Готовый хлеб достаньте из духовки, сбрызните холодной водой, накройте салфеткой.

Подсчитаем калории

В 100 г пшеничного хлеба, изготовленного из муки второго сорта, содержится 220 ккал, а в 100 г пшеничного хлеба, изготовленного из муки высшего сорта, — уже 326 ккал.

Хлеб «Сдобный»

Требуется: 1 кг муки, 1/3 стакана сахара, 6 яиц, 60 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. В половину нормы муки добавьте разведенные в стакане теплой воды дрожжи и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в тепло на 2–3 ч. Белки отделите от желтков, всыпьте сахар в желтки, перемешайте до

полного растворения сахара. Постепенно всыпайте остальную муку, не переставая растирать. В отдельной посуде охлажденные белки взбивайте при помощи миксера до образования густой белой пены, добавьте соль. Взбитые белки введите в основную массу, положите растопленное сливочное масло и тщательно перемешайте.

Сформуйте хлеб и выложите его на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой. Противень поставьте в горячую духовку и выпекайте в течение 1 ч. Перед подачей к столу посыпьте сдобный хлеб сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

При замешивании кислого сдобного теста введение сахара и жира ухудшает его рыхление, поэтому требуется активное брожение теста, которое достигается опарой, т. к. в опаре хорошо развиваются дрожжевые грибки.

Хлеб «Пышный»

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 2 стакана воды, 400 г картофеля, 80 г дрожжей, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Картофель сварите в мундире, очистите и разомните в пюре или пропустите через мясорубку. 1/3 от объема всей муки, предназначенной для выпекания хлеба, смешайте с дрожжами, предварительно разведенными в теплой воде. В полученное тесто добавьте теплое картофельное пюре, тщательно перемешайте, сверху присыпьте мукой и поставьте в тепло для брожения. Через 3–4 ч, когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, обомните его как следует, всыпьте остальную муку, соль, тщательно вымесите тесто и оставьте еще на 2 ч. После этого тесто обомните, разделите на несколько частей, из каждой сформуйте хлеб округлой формы, положите на противень, слегка посыпанный мукой, и поместите в хорошо разогретую духовку.

Выпекайте хлеб в течение 1 1/2-2 ч. Хлеб, испеченный с добавлением картофельного пюре, получается более пышным и мягким.

Подсчитаем калории

Энергетическая ценность 100 г пшеничного хлеба, изготовленного из муки первого сорта, составляет 226 ккал.

Хлеб «Пряный»

Требуется: 1 кг муки, 2 стакана воды, 300 г закваски, 1 ст. л. сахара, по 1/2 ч. л. корицы, гвоздики и кориандра, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. В треть всей нормы муки влейте кипяток, размешайте, накройте и дайте остыть. Снимите с закваски верхнюю засохшую корочку, размешайте остальное с теплой водой, положите в тесто, добавьте столько муки, чтобы тесто было достаточно густым, тщательно размешайте, накройте и поставьте в теплое место на 2–3 ч. Когда тесто поднимется, всыпьте остальную муку, соль, корицу, гвоздику, кориандр и вымесите тесто так, чтобы оно отставало от рук. Разделайте его на две части, сформуйте буханки, уложите их на посыпанный мукой противень. Выпекайте хлеб при температуре 190–200 град. в течение 1 ч.

Интересные факты

Хлебное зерно стало пищей человека более 10 тыс. лет назад. Сначала люди питались сырыми зернами, а потом научились дробить, измельчать их и поджаривать на огне.

Хлеб домашний белый

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, по 200 г ржаной муки и отрубей, 2 стакана воды, 50 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, яйцо, 1 ст. л. кунжутного семени, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Дрожжи измельчите, размешайте в стакане теплой воды с 1 1/2 ч. л. соли. Всыпьте постепенно пшеничную муку, отруби и ржаную муку, замесите тесто так, чтобы оно отставало от рук. Поставьте его в теплое место для брожения на 40–50 мин, затем обомните, разделите на несколько частей и переложите в железную форму, предварительно смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой. Оставьте тесто в форме на 15–20 мин для расстойки, затем смажьте взбитым яичным желтком и посыпьте кунжутным семенем. Поставьте форму в хорошо разогретую духовку и выпекайте при температуре 190–210 град. в течение 1 ч. Готовый хлеб извлеките из формы, заверните в салфетку, оставьте остывать.

Подсчитаем калории

Пищевая ценность 100 г пшеничного хлеба из муки высшего сорта составляет:

— 0,11 мг витамина B1;

— 0,06 мг витамина B2;

— 0,09 мг витамина B6;

— 0,92 мг витамина РР;

— в пшеничном хлебе содержится и фолиевая кислота в объеме 10 мкг.

Хлеб «Оригинальный»

Требуется: 300 г пшеничной муки, по 100 г молотых сухарей и сливочного масла, 10 яиц, 2 ст. л. сахара, 200 г очищенных орехов, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков. 10 желтков разотрите добела с сахаром и солью. Постепенно прибавьте, не переставая растирать, растертое сливочное масло и молотые сухари, смешанные с измельченными орехами. Затем введите 10 взбитых в крепкую пену белков, массу осторожно перемешайте и переложите в круглую форму или сковороду, смазанную маслом и посыпанную мукой. Форму, наполненную тестом, поместите в разогретую духовку и выпекайте хлеб при температуре 180–200 град. в течение 2 ч. Готовый хлеб остудите, извлеките из формы, на поверхности вырежьте небольшое углубление — место для солонки — и наполните его солью.

Кулинарные хитрости

Оптимальная температура для жизнедеятельности дрожжей в тесте — 27–32 град. Повышение или понижение температуры замедляет развитие дрожжей и ухудшает процесс брожения теста. При температуре 45–50 град. брожение прекращается.

Хлеб пшеничный постный

Требуется: 800 г пшеничной муки, 2 ч. л. соли, 2 стакана воды, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Просейте муку несколько раз, смешайте с солью, затем влейте теплую кипяченую воду и замесите крутое тесто, после чего влейте растительное масло и снова тщательно выбейте его. Готовое тесто выложите в тонкий глиняный горшок или специальную форму для хлеба, смазанную маслом и посыпанную мукой. Вилкой наколите его в нескольких местах, сверху смочите холодной водой, слегка посыпьте мукой. Выпекайте хлеб в умеренно нагретой духовке в течение 1–1 1/2 ч. Хлеб должен получиться румяным. Каждый хлебец должен быть весом не более 600 г, иначе он может не пропечься.

Подсчитаем калории

Хлеб, выпеченный из муки второго сорта, содержит в два раза больше витаминов и микроэлементов, чем хлеб из муки высшего сорта. Особенно полезным и богатым витаминами считается хлеб с добавлением отрубей, он же содержит и наименьшее количество калорий (в 100 г отрубного хлеба — 157 ккал), поэтому отрубной хлеб рекомендуется людям, заботящимся о своей фигуре.

Булочки

Булочка сдобная (1)

Требуется: 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г сливочного масла, 6 яиц, 1 пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды.

Способ приготовления. Замесите обычное дрожжевое тесто опарным способом, т. е. подогрейте воду или молоко до температуры 30–35 град., растворите в подогретой воде дрожжи, а затем порциями всыпайте муку, периодически перемешивая. Консистенция готового теста должна соответствовать консистенции густой сметаны. Опару посыпьте мукой, накройте крышкой или плотной тканью и оставьте для брожения на 3 1/2-4 ч, после чего тесто необходимо осадить. Процесс осаживания повторите еще два раза, после чего тесто готово к разделке.

Дрожжевое тесто разделайте на шарики весом по 50 г. Выкладывайте по три шарика на противень таким образом, чтобы получился треугольник, а сверху положите еще один шарик. Выпекайте до полной готовности. Готовые булочки снимите с листа, смажьте маслом и подавайте к столу.

Подсчитаем калории

Булочки содержат большое количество углерода и, соответственно, много калорий, поэтому людям, перешедшим на диетическое питание и стремящимся к понижению своего веса, булочки в качестве продукта питания резко противопоказаны.

Булочка сдобная (2)

Требуется: 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г сливочного масла, 6 яиц, 1 пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды.

Способ приготовления. Замесите обычное опарное тесто. Когда оно будет готово, разделите его на шарики по 50 г весом, выложите их на тщательно смазанный растительным маслом противень и поставьте в духовой шкаф. Через 10–15 мин примните заготовки сверху и положите на них шарик, вдвое меньший предыдущего. Выпекайте булочки до полной готовности.

Булочка сдобная (3)

Требуется: 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г сливочного масла, 6 яиц, пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды.

Способ приготовления. Замесите обычное опарное тесто, сформуйте из него шарики весом по 75–80 г и выложите на противень, обильно смазанный растительным маслом. Через 10–15 мин аккуратно надавите на середину булочки каким-либо тупым предметом и поставьте в духовой шкаф. Не забудьте предварительно смазать поверхность булочек сливочным маслом или яичным желтком для их лучшего подрумянивания. Выпекайте в течение 6–8 мин при температуре 270–290 град.

Кулинарные хитрости

При выпекании булочек возникает одна небольшая, но довольно неприятная проблема, когда эти вкусные изделия из дрожжевого теста на противне расплываются и прилипают друг к другу. Избавиться от такой неприятности нетрудно, для этого необходимо лишь предварительно смазать края булочек растительным маслом, что позволит избежать их прилипания друг к другу.

Булочка «Походная»

Требуется: 4 кг муки, 450 г маргарина, 100 г сахара, 1 пачка дрожжей, 3 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, по 2 ч. л. соли и тмина.

Способ приготовления. Дрожжевое опарное тесто разделайте в виде небольших шариков, положите их на противень, смазанный растительным маслом или маргарином. Дайте тесту расстояться в течение 60 мин, после чего смажьте взбитым яичным желтком, поставьте в духовой шкаф и выпекайте 10–15 мин при температуре 230–250 град. Эти булочки окажутся незаменимыми в случае, если вы собираетесь в поход или на пикник на природу, поскольку они долгое время сохраняют свой вкус и аромат.

Булочка ванильная

Требуется: 3 кг муки, 450 г маргарина, 1 кг сахара, пачка дрожжей, 2 яйца, 2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Дрожжевое опарное тесто разделите на равные части и скатайте из них шарики весом в 100–110 г. Смажьте противень маслом и положите на него швами вниз

заготовки для булочек, расстояние между ними должно быть 5–6 см. Дайте им выстояться 10–15 мин, после чего смажьте их поверхность яичным желтком. Выпекайте до полной готовности при температуре 230–240 град. Готовые булочки горячими снимайте с противня и подавайте к столу, предварительно смазав поверхность сливочным маслом и посыпав сахаром.

Булочка с тмином

Требуется: 3 кг муки, 450 г маргарина, 600 г сахара, 1 пачка дрожжей, 2 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, по 2 ч. л. соли и тмина.

Способ приготовления. Из обычного опарного дрожжевого теста сформуйте круглые булочки и положите их швами вниз на противень, обильно смазанный растительным маслом или маргарином, на расстоянии в 5–6 см друг от друга. Дайте заготовкам расстояться, сделайте в их центре углубление, смажьте яичным желтком и посыпьте тмином, после чего поставьте в духовой шкаф и выпекайте при температуре 200–220 град. в течение 15–20 мин.

Интересные факты

«Хлеба и зрелищ!» — кричали древние римляне, не подозревая, что обитатели одного из Андаманских островов объединят эти понятия в одном обряде, символизирующем собой конец уборки урожая. В этот день все жители острова собираются на грандиозное празднество, во время которого старейшины выпекают огромный округлый хлебец, напоминающий своими очертаниями булочку, увеличенную в несколько сотен раз. После долгих церемоний, сопровождающихся заклинаниями и употреблением горячительных напитков, этот «гулливер» кондитерского мира разрезается на число кусков, равное числу участников торжественного обряда, причем небольшая часть изделия приносится в жертву богам, чтобы они и на следующий год помогли собрать обильный урожай.

Булочка с орехами

Требуется: 5 кг муки, 900 г маргарина, 1 л молока, 1 кг сахара, пачка дрожжей, 1 1/2 кг изюма, 3 яйца, 400 мл воды, 25 г ванилина, 2 ч. л. шафрана, 6 ст. л. растительного масла, соль, 150 г очищенных орехов для посыпки.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое опарное тесто с добавлением шафрана, сформуйте из него небольшие круглые булочки и дайте им расстояться в течение 50–60 мин. За это время мелко порубите грецкие орехи и смешайте их с небольшим количеством ванилина и сахара. Смажьте расстоявшиеся булочки яичными желтками, посыпьте толчеными орехами, поставьте в духовой шкаф и выпекайте до полной готовности при температуре 240–250 град.

Лимонная булочка

Требуется: 5 кг муки, 900 г маргарина, 600 мл молока, 1 кг сахара, 1 пачка дрожжей, 1 1/2 кг изюма, 3 яйца, 400 мл воды, 25 г ванилина, 2 ч. л. шафрана, 6 ст. л. растительного масла, соль, 150 г очищенных орехов для посыпки, сок лимона.

Способ приготовления. Из опарного дрожжевого теста сформуйте круглые небольшие булочки, в тесто при замесе не забудьте добавить лимонный сок или лимонную эссенцию из расчета 10 г на 100 булочек. Поставьте их на расстойку, после нее смажьте поверхность взбитыми яичными желтками, чтобы булочки лучше подрумянились. Затем выложите их на противень, смазанный растительным маслом, и поставьте в духовой шкаф на 10–15 мин. Выпекайте булочки при температуре не выше 250 град.

Пряная булочка

Требуется: 3 кг муки, 450 г маргарина, 900 г сахара, 1/2 пачки дрожжей, 1 1/2 л воды, 2 яйца, 600 мл молока, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль, 1 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. кардамона.

Способ приготовления. Замесите обычное опарное тесто. Пока оно подходит, протрите пряности через мелкое сито, а затем добавьте в готовое тесто. Сформуйте булочки из четырех небольших шариков теста: три из них расположите на противне, обильно смазанном маслом, в виде треугольника, а четвертый положите сверху. Смажьте поверхность яичными желтками, дайте немного расстояться и поставьте выпекаться в духовой шкаф при температуре не выше 240–250 град. до полной готовности — до тех пор пока булочки не подрумянятся.

Подсчитаем калории

Для нормального среднестатистического человека суточная потребность в муке составляет 25 г, которыми

он может распоряжаться по своему усмотрению, тратя их в том числе и на булочки.

Булочка с курагой

Требуется: 1 кг муки, 100 г маргарина, 200 г сахара, 1/2 пачки дрожжей, 1 1/2 л воды, 2 яйца, 600 мл молока, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль, 1 ч. л. мускатного ореха, 2 ч. л. кардамона, 200 г кураги.

Способ приготовления. Замесите опарное дрожжевое тесто, мелко разотрите мускатный орех и кардамон, пропустите его через мелкое сито и положите в тесто во время замешивания. Промойте курагу в прохладной проточной воде, порежьте мелкими кубиками и добавьте в тесто во время обминки. Сформуйте из теста небольшие округлые булочки, уложите их на противень, смажьте поверхность яичными желтками и дайте немного расстояться. После чего посыпьте сахаром или сахарной пудрой и поставьте в духовой шкаф для выпекания при температуре, не превышающей 250 град.

Булочка с кремом

Требуется: для опары: 1 1/2 кг муки, пачка дрожжей, 1 л воды.

Для теста: 1 1/2 кг муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соли.

Для крема: по 450 г сахара и сливочного масла, 200 мл воды, 3 яйца, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Из дрожжевого опарного теста сформуйте небольшие шарики и положите на противень, смазанный маслом, швом вниз, дайте полную расстойку (от 1/2 до 1 1/2 ч), после чего смажьте поверхность булочек взбитыми яичными желтками и выпекайте в течение 10–15 мин при температуре 240–250 град.

Выньте противень с готовыми булочками из духовки и дайте им немного остыть, остывшие булочки надрежьте. Сварите заварной крем, дайте ему остыть и наполните этим кремом с помощью кондитерского шприца надрезанные булочки. Сверху их можно смазать сливочным маслом и посыпать сахаром или сахарной пудрой. Для крема сахар смешайте с водой и доведите эту смесь до кипения. Размягчите масло и, взбивая, постепенно добавьте в него охлажденный сироп.

Булочка с джемом

Требуется: 2 1/2 кг муки, 100 г маргарина, 200 г сахара, 1/2 пачки дрожжей, 1 1/2 л воды, 2 яйца, 600 мл молока, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, соль, 1 кг начинки (варенья или джема).

Способ приготовления. Сформуйте булочки круглой формы из дрожжевого опарного теста и расположите на противне швом наверх. Через 5–10 мин раскатайте их в лепешки, положите в них фруктовую начинку и аккуратно заделайте края, чтобы не разошлись. Поместите заготовки на противень, смазанный маслом, дайте им полную расстойку (50–60 мин), после чего поставьте в духовой шкаф и выпекайте при температуре не выше 250 град. до полной готовности. Подавать их к столу рекомендуется теплыми, предварительно посыпав сахарной пудрой или полив джемом и дав ему застыть.

Интересные факты

Первые упоминания о булочках, отдаленно напоминающих нынешние, встречаются уже в древнеегипетских текстах, где речь идет о том, что их клали в могилы фараонов и знатных сановников, чтобы они могли поддержать свои силы по пути в царство мертвых.

Булочка глазурованная

Требуется: для теста: 5 кг муки, 600 г маргарина, 1 кг сахара, 6 яиц, 2 ч. л. мускатного ореха, 1 пачка дрожжей, 1 л молока, 400 мл воды, соль.

Для сиропа: 1/2 кг сахара, 1 ч. л. фруктовой эссенции, 400 мл воды.

Для помадки: 400 г сахара, 200 мл воды, 5 ст. л. какао-порошка, 2 ст. л. шоколадного ликера.

Способ приготовления. Тесто, замешенное обычным опарным способом, разделите на куски по 100 г и уложите в формочки, тщательно смазанные маслом. Дайте тесту полную расстойку в течение 50–60 мин, а затем поставьте в предварительно нагретый духовой шкаф и выпекайте до полной готовности при температуре 200–220 град.

Пока булочки выпекаются, сварите сироп и помадку. Готовые булочки аккуратно, чтобы не повредить их внешний вид, выньте из формочек и охладите, после чего смажьте их поверхность горячим сиропом и заглазуруйте помадкой.

Булочка слоеная

Требуется: 3 кг муки, 1 кг сахара, 6 яиц, 1/2 пачки дрожжей, 1/2 л молока, соль, 400 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Замесите обычное дрожжевое тесто опарным или безопарным способом, добавив 1/2 кг сахара при его обминке. Затем дайте тесту немного остыть и раскатайте его в виде пласта так, чтобы его края оказались немного тоньше центра, после чего разрежьте пласт на небольшие квадратные кусочки, которые и станут заготовками будущих слоеных булочек.

Покройте поверхность булочек растопленным сливочным маслом или маргарином и обильно посыпьте сахаром. Загните уголки каждого квадрата к центру и немного прижмите, поместите разделанные булочки на смазанный маслом противень, смажьте растительным маслом их края, чтобы они не слиплись. Дайте изделиям расстояться, а затем смажьте их поверхность яичными желтками и выпекайте в течение 10–15 мин при температуре, не превышающей 230–250 град.

Булочка слоеная с орехами

Требуется: 3 кг муки, 1 кг сахара, 5 яиц, 1/2 пачки дрожжей, 500 мл молока, соль, 400 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. л. растительного масла, 300 г очищенных грецких орехов или миндаля.

Способ приготовления. Из дрожжевого слоеного теста сформуйте булочки и дайте им полную расстойку.

Смажьте расстоявшиеся булочки яичным желтком, посыпьте толчеными грецкими орехами или миндалем, а затем выложите на противень, обильно смазанный растительным маслом, и выпекайте до полной готовности при температуре 200–220 град. Готовые изделия выложите на блюдо и горячими подавайте к столу.

Интересные факты

Некоторые народы придавали булочкам, столь незамысловатым изделиям, сакральный смысл и использовали их при отправлении религиозных культов. Другие же, наоборот, кормили булочками осужденных на казнь преступников. Однако какой бы виток не совершала история, булочки всегда находили свое место как в частной, так и в общественной жизни. До сих пор каждая умелая хозяйка во время праздников подает к столу блюдо, полное горячих, еще дымящихся булочек, неизменно встречая одобрение своих домочадцев.

Булочка с крабами в томатном соусе

Требуется: 4 кг муки, 450 г маргарина, 100 г сахара, 1 пачка дрожжей, 2 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 кг крабов, 250 г шампиньонов, 1/2 стакана томатного соуса, зелень петрушки.

Способ приготовления. Дрожжевое опарное тесто разделайте в виде небольших шариков, положите их на противень, смазанный растительным маслом или маргарином, дайте расстояться в течение 60 мин. После чего смажьте булочки взбитым яичным желтком, поставьте в духовой шкаф и выпекайте в течение 10–15 мин при температуре 230–250 град.

Мясо крабов мелко нарежьте, залейте небольшим количеством воды, хорошо прогрейте, добавьте томатный соус и доведите до кипения. Обжарьте в растительном масле предварительно отваренные шляпки шампиньонов, дайте остыть и нарежьте мелкими кусочками, после чего смешайте с крабами.

Когда булочки остынут, удалите из них сердцевину, положите внутрь крабов с шампиньонами и немного зелени петрушки для придания особого аромата. Дайте начинке немного остыть и подавайте к столу в сопровождении салатов и других холодных закусок.

Булочка с колбасой в томатном соусе

Требуется: 4 кг муки, 450 г маргарина, 100 г сахара, 1 пачка дрожжей, 2 яйца, 1 1/2 л воды, 15 г ванилина, 6 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 кг вареной колбасы, 1 луковица, 40 г свиного сала, 1/2 стакана томатного соуса, зелень укропа.

Способ приготовления. Из дрожжевого опарного теста сформуйте булочки в виде небольших шариков, положите их на противень, смазанный растительным маслом или маргарином, дайте полную расстойку. После расстойки смажьте булочки взбитым яичным желтком, поставьте в духовой шкаф и выпекайте до полной готовности при температуре 230–250 град.

Вареную колбасу нарежьте соломкой, поджарьте на сковороде со свиным салом, добавьте мелко нарезанный спассерованный лук и томатный соус. Из остывших булочек вырежьте сердцевину, положите начинку внутрь булочек, посыпьте укропом и подавайте к столу.

Булочка с рыбой

Требуется: 3 кг муки, 600 г сахара, 900 г маргарина, 6 яиц, 1 пачка дрожжей, 2 ч. л. соли, 5 ст. л. растительного масла, 1 1/2 л воды, 350 г рыбы.

Способ приготовления. Из обычного дрожжевого опарного теста сформуйте небольшие булочки, поставьте на расстойку. Выпекайте в течение 10–15 мин при температуре не выше 250 град. Готовым булочкам дайте остыть, вырежьте из них сердцевину и положите начинку, состоящую из отварной речной рыбы (лучше всего использовать сома).

Пончики

Кулинарные хитрости

Для жарки во фритюре лучше всего использовать 100 %-ный растительный жир, т. к. он имеет очень высокую температуру кипения и обладает нейтральным вкусом.

Пончики «Солнышко»

Требуется: 2 стакана муки, 300 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 2 ст. л. цедры лимона, 20 г дрожжей, 500 г жира для фритюра.

Способ приготовления. Муку просейте горкой, в центре сделайте небольшое углубление. Дрожжи разведите в 1/2 стакана теплого молока, добавьте 1 ч. л. сахара, когда дрожжи подойдут, влейте в углубление в муке, перемешайте до однородной массы. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 30 мин. Затем введите яйца, масло, лимонную цедру и молоко. Оставьте на 15 мин подходить. Разогрейте жир, тесто разделите на 12–15 частей, каждую лепешку растяните так, чтобы края были толстыми, а середина — тонкая. Жарьте во фритюре до золотистого цвета.

Кулинарные хитрости

Жир может быть использован 2–3 раза. Его нужно хранить в холодном месте. Если жир потемнел, приобрел неприятный запах и пенится, использовать его нельзя.

Пончики «Мальвина»

Требуется: 3 стакана муки, по 1/2 стакана сахара и сливок, 3 яйца, 100 г сгущенного молока, 1/2 ч. л. питьевой соды, 1 г ванилина, 1 л растительного масла для фритюра, соль.

Способ приготовления. Просеянную муку смешайте с сахаром, солью, добавьте подогретые сливки, сгущенное молоко. Массу тщательно перемешайте, чтобы не осталось комочков. Взбейте яйца до густой пышной массы, взбитые яйца соедините с основной массой, добавьте питьевую соду и ванилин, перемешайте до однородности. Должно получиться достаточно густое эластичное тесто.

Разделите готовое тесто на несколько частей, скатайте из

каждой части по колбаске среднего диаметра, затем эту колбаску острым ножом разрежьте на равные части (размером 7–10 см), их концы соедините. Растительное масло доведите до кипения и осторожно опускайте пончики по одному, жарьте в течение 3–4 мин до золотистого цвета. Выньте пончики шумовкой и дайте стечь излишкам жира.

Кулинарные хитрости

Для получения хорошего результата при жарке пончиков важно выбрать правильный температурный режим. Если жир недостаточно разогрет, то пончики жарятся медленно и впитывают слишком много жира. Если жир слишком горячий, то на поверхности пончиков образуется корка в то время, как внутри они остаются еще сырыми.

Пончики «Витые»

Требуется: 3 стакана муки, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 г ванилина, 1/2 кг жира для фритюра, соль.

Способ приготовления. Молоко, масло, сахар, соль смешайте и вскипятите, всыпьте муку и тщательно перемешайте до образования однородной массы без комочков. Массу остудите до теплого состояния и по одному вбейте яйца, тщательно перемешивая. Полученной массой наполните кондитерский мешок и выдавливайте тесто в форме колечек, восьмерок, спиралек и т. д. на промасленный пергамент. Жир разогрейте до кипения, опускайте колечки во фритюр на 2–3 мин, затем положите готовые изделия на решетку, чтобы жир мог стечь. Посыпьте сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

Оптимальная температура для жарки пончиков — от 175 до 200 град.

Пончики «Мечта»

Требуется: 3 стакана муки, по 1/2 стакана молока и сахарной пудры, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сметаны, 400 г любого жира для фритюра, 50 г дрожжей, 1 ч. л. ванильного ликера, соль.

Способ приготовления. Муку просейте горкой, в центре сделайте небольшое углубление. Дрожжи разведите в теплом

молоке, добавьте 1 ч. л. сахара, когда дрожжи подойдут, влейте в углубление в муке, перемешайте до получения однородной массы. Накройте тесто полотенцем и оставьте подходить на 30 мин. Затем добавьте яйца, масло, соль, 2 ст. л. сахара и оставшееся молоко. Оставьте еще на 15 мин.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной в палец, нарежьте небольшими ромбами. В отдельной посуде разогрейте жир, обжарьте ромбики с каждой стороны по 3 мин до золотистого цвета. Готовые пончики обваляйте в сахарной пудре.

Эксклюзивные рецепты

Пончики с кокосом

Требуется: 300 г муки, по 1/2 стакана сахара и молока, 3 яйца, 200 г мякоти кокоса, 3 ст. л. кокосовой стружки, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. коньяка, соль, 700 мл растительного масла для фритюра.

Способ приготовления. Желтки разотрите с сахаром и коньяком. Белки взбейте в крепкую пену и добавьте в желтковый крем. Мякоть кокоса нарежьте небольшими кусочками, смешайте со стружкой, теплым молоком и смешайте с основной массой. Затем постепенно в основную массу введите муку, постоянно помешивая, чтобы не образовывались комки. Полученное тесто по консистенции должно быть достаточно густым, но не крутым.

Масло разогрейте во фритюрнице до температуры 200 град., столовой ложкой зачерпывайте тесто и опускайте в кипящее масло. Жарьте пончики 3–4 мин, до появления золотистой корочки. Готовые пончики обваляйте в кокосовой стружке, смешанной с сахарной пудрой.

Пончики «Московские»

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана сахара, 40 г дрожжей, 50 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, соль, 1 л растительного масла для фритюра.

Способ приготовления. В 2 стакана муки добавьте разведенные в теплом молоке дрожжи и замесите тесто. Накройте и поставьте в теплое место. Когда через 1–1 1/2 ч опара поднимется, добавьте в нее растопленный жир, соль, сахар, растительное масло. Всыпьте оставшуюся муку и хорошо вымесите тесто. Затем выложите тесто на стол, подпыленный

мукой, и оставьте подниматься. Через 30–40 мин вновь обомните тесто, затем разделите его на шарики, как для печеных пирожков. Оставьте для расстойки на 20–25 мин.

Растительное масло поведите до кипения и опускайте пончики в кипящий жир. Когда они приобретут характерный золотисто-коричневый оттенок, достаньте их при помощи шумовки, поместите на решетку, чтобы стекли излишки жира. Готовые пончики сложите на блюдо и обсыпьте сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Кулинарные хитрости

Не нужно класть слишком много пончиков во фритюрницу. Следите за тем, чтобы они могли достаточно свободно плавать в масле, не придавливая друг друга.

Пончики «Летние»

Требуется: 1 стакан муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, по 1/2 стакана сахара, смородинового сока и ягод черной смородины, 1/2 ч. л. питьевой соды, 5 г ванилина.

Способ приготовления. Яйца взбивайте, постепенно всыпая муку, смешанную с сахаром, затем добавьте сок, растопленное сливочное масло, питьевую соду, ванилин. Массу тщательно перемешайте, после этого всыпьте промытые и обсушенные ягоды смородины. Сформуйте из теста комок и поместите его в холодильник на 1 ч. Далее разделите тесто на небольшие шарики весом по 20–25 г. Оставьте шарики для расстойки на 10–15 мин, затем опускайте в кипящее растительное масло и жарьте до светло-золотистого цвета.

Кулинарные хитрости

После каждой жарки жир нужно очищать путем фильтрования через сито, проложенное фильтровальной бумагой. Тогда он снова станет прозрачным.

Калачи

Калач «Нежность»

Требуется: 6 яиц, 1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 100 г сахарной пудры, 1 г ванили.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков, всыпьте сахар в желтки, перемешайте до полного растворения сахара. Постепенно всыпайте муку, не переставая растирать. В отдельной посуде охлажденные белки взбейте при помощи миксера до образования густой белой пены. Взбитые белки введите в основную массу и тщательно перемешайте. Сформуйте калачик и положите его на противень, предварительно смазанный растительным маслом и посыпанный мукой. Противень поместите в горячую духовку и выпекайте в течение 30–35 мин. Перед подачей к столу посыпьте калач сахарной пудрой с ванилью. Калач можно есть как горячим, так и холодным.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Яичные желтки значительно легче взбивать, если предварительно какое-то время подержать их на холоде. Кроме того, взбивая белки, постарайтесь, чтобы в них не попало ни капли жира, иначе вы не добьетесь ожидаемой пены.*

Калач «Тюлевый»

Требуется: 3 стакана муки, 8 яиц, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 40 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. цедры лимона, ваниль, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в подогретом молоке. 7 яичных желтков разотрите добела с сахаром, добавьте разведенные дрожжи и муку. Вымешивайте состав не менее получаса. Затем поместите его в теплое место. Когда объем теста увеличится в два раза, добавьте размягченное сливочное масло, немного ванили, лимонную цедру и соль. Еще раз тщательно все вымесите. Тесто должно свободно отставать от стенок посуды и рук. Далее положите его в формы для калачей, предварительно смазанные небольшим количеством сливочного масла и обсыпанные сухарями. Тесто должно занимать 2/3 объема формы. Поставьте формы в теплое место на расстойку на 10–15 мин.

Когда калачи поднимутся, смажьте верх взбитым яйцом,

поставьте формы в хорошо разогретую духовку и выпекайте около 1 ч при температуре 200–210 град. Затем выньте калачи из духовки и немного остудите. Можете подавать к столу как в горячем, так и холодном виде.

Кулинарные хитрости

Чтобы ваши калачи получились пышными, обязательно перед тем как заводить тесто, просейте муку через сито. Так мука насытится кислородом и выпечка получится воздушной и пышной.

Калач «Нижегородский»

Требуется: по 2 стакана пшеничной и ржаной муки, 2 ст. л. крахмала, по 1 ст. л. сахара и мака, 3 яйца, 1 стакан молока, 1/2 стакана растительного масла, 50 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разведите теплым подслащенным молоком, добавьте пшеничную муку и размешивайте до однородного состояния. Поставьте опару в теплое место. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, введите яйца, растительное масло, ржаную муку, крахмал, соль и тщательно вымесите тесто в течение 40–50 мин. Когда тесто станет свободно отставать от рук, переложите его в глубокую емкость и поставьте в тепло на 2–3 ч. На протяжении этого времени тесто следует несколько раз обминать.

Готовое тесто разложите в формы для калачей. Предварительно смажьте их небольшим количеством масла и обсыпьте мукой. Подержав изделия на расстойке в теплом месте 20–25 мин, смажьте верх калачей взбитым яйцом, посыпьте маком и поставьте в хорошо разогретую духовку. Выпекайте при температуре 200–210 град. около 50 мин. Готовые калачи накройте чистым полотенцем и дайте им какое-то время постоять на столе. Можете подавать к столу как в горячем, так и холодном виде.

Кулинарные хитрости

Если для выпекания калача вы используете маргарин, в этом случае можете не добавлять в тесто соль. Изделия получатся сдобными, кроме того, они долгое время останутся свежими и вкусными.

Калач «Сборный»

Требуется: по 1 стакану пшеничной, гречневой и рисовой

муки, по 1/2 стакана ржаной муки и сливок, 1/4 стакана воды, 1 ч. л. сахара, 3 яйца, по 100 г дрожжей и сливочного масла, соль.

Способ приготовления. В теплой подслащенной воде разведите дрожжи. Пшеничную, гречневую, рисовую и ржаную муку смешайте с солью. К смеси добавьте забродившие дрожжи, сливки, яйца, размягченное сливочное масло и замесите не очень крутое тесто. Вымешивайте его не менее 30–40 мин. Далее оставьте его в тепле на 2–3 ч. В течение этого времени необходимо несколько раз выбить тесто, чтобы калач получился пышнее.

Готовое тесто уложите в форму для калача, предварительно смазанную небольшим количеством сливочного масла и обсыпанную мукой. Его уровень в форме не должен превышать 2/3 высоты ее стенок. Поставьте форму с тестом в тепло на расстойку на 15–20 мин. Затем смажьте верх изделия взбитым яйцом. Выпекайте калач в духовке при температуре 210–220 град. около 1 ч.

Подсчитаем калории
В 100 г пекарских дрожжей содержится:
— белков — 12,1 г;
— жиров — 0,4 г;
— углеводов — 11 г.

Калач «Сдобный»

Требуется: 5 стаканов муки, 1 1/2 стакана молока, 10 яиц, 70 г дрожжей, 1/2 ч. л. сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. тмина, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разведите небольшим количеством теплого молока, добавьте сахар и 2 ст. л. муки. Поставьте в тепло на 15–20 мин. Оставшееся молоко согрейте до температуры 70–80 град. и всыпьте в него 2 стакана муки. Тщательно размешайте до исчезновения всех мучных комочков. Далее охлажденный до 35–40 град. состав смешайте с дрожжевым раствором. Опару поставьте в тепло. Когда она увеличится в объеме в 2–3 раза, влейте в нее растертые добела желтки, всыпьте оставшуюся муку, соль и замесите не очень крутое тесто. Вымешивайте не менее получаса, затем введите размягченное сливочное масло или маргарин и тмин. Продолжайте вымешивать еще несколько минут.

Готовое тесто накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. За это время несколько раз обминайте и выбивайте его. Переложите тесто в форму для кулича, предварительно

смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Поставьте ее в тепло на расстойку на 20–25 мин. Смажьте верх изделия взбитым яйцом и выпекайте в хорошо разогретой духовке в течение 40–60 мин. Готовый калач выньте из формы, накройте полотенцем и дайте ему несколько минут постоять на столе. Затем разрежьте на ломти и подавайте к столу в горячем или холодном виде.

Кулинарные хитрости

Яичные белки лучше всего взбивать в фаянсовой или эмалированной посуде. Алюминиевые чашки или кастрюльки не совсем походят для этого, поскольку в этом случае белки могут приобрести сероватый цвет.

Калач «Праздничный»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 50 г дрожжей, 70 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сметаны, 1/2 ч. л. сахара, 1 ст. л. мака, соль.

Способ приготовления. В теплом подслащенном молоке разведите дрожжи, добавьте в смесь 2 ст. л. муки. Все тщательно перемешайте и поставьте в тепло на 15–20 мин. Затем всыпьте 2 стакана муки и еще раз размешайте. Опару поместите в тепло еще на несколько минут. Когда ее объем увеличится в 2–3 раза, введите растертые добела желтки, соль, мягкое сливочное масло или маргарин, сметану и тщательно вымесите тесто. Накройте его салфеткой и поставьте в теплое место на 2–3 ч. В течение этого времени несколько раз вымешивайте тесто, а один раз отбейте его, поместив на доску, посыпанную мукой.

Готовым тестом заполните форму, заранее смазанную небольшим количеством масла или маргарина и обсыпанную мукой, на 3/4 объема. Форму с тестом поставьте на расстойку в теплое место на 20–30 мин. Затем нанесите на верх выпечки небольшое количество взбитого яйца и поставьте прогретую духовку. Выпекайте при температуре 210–220 град. на протяжении 40–50 мин. Готовый калач выньте из формы, накройте полотенцем и дайте ему немного постоять. Затем разрежьте на небольшие куски и подавайте к чаю.

Кулинарные хитрости

Если вы оставите калач для расстойки на слишком долгое время, он может получиться излишне пышным, с крупными порами. В этом случае не исключено, что когда калач будет вынут из духовки и остужен, он осядет.

Ржаной калач

Требуется: 4 стакана ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г дрожжей, по 1/2 ч. л. корицы, тмина и сахара, соль.

Способ приготовления. Молоко нагрейте, подсластите и разведите в нем дрожжи, всыпьте пшеничную муку. Все хорошо перемешайте до однородной массы без мучных комочков. Поставьте опару в теплое место на 15–20 мин. Отделите яичные желтки от белков и разотрите первые с маслом и солью. Когда объем опары значительно увеличится, введите в нее желтки. В процессе вымешивания добавьте взбитые в пену яичные белки и ржаную муку. Затем вымешивайте тесто не менее 30–40 мин, до тех пор пока оно не станет свободно отставать от рук и от стенок посуды.

Накройте тесто салфеткой и поставьте в тепло на 3–4 ч. На протяжении этого времени два раза тщательно выбейте его, предварительно переложив на доску, посыпанную мукой. Далее добавьте в тесто тмин и корицу. Еще раз тщательно вымесите и разложите в формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой, на 2/3 их высоты. Накройте полотенцем и поставьте в тепло на 25–30 мин.

Когда тесто поднимется, смажьте верх калачей взбитым яйцом и поставьте в нагретую духовку. Выпекайте калачи в течение 50–60 мин при температуре 210–220 град. до готовности. Затем выньте их из форм, накройте полотенцем, дайте несколько минут постоять на столе. Далее разрезайте на небольшие ломти и подавайте к столу.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Замешивая дрожжевое тесто, не забудьте положить в него соль. Последняя благоприятно влияет как на вкус, так и на качество выпечки. Если соли в дрожжевом тесте будет недостаточно, нарушится его структура. При выпечке изделия из такого теста получаются деформированными и пресными на вкус.*

Калач «Особый»

Требуется: 6 стаканов муки, 2 стакана молока, 5 яиц, 100 г дрожжей, по 1 ч. л. сахара и лимонного сока, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. коньяка, соль, 2 ч. л. черного молотого перца.

Способ приготовления. Стакан молока вскипятите и залейте им 1/2 стакана муки, тщательно размешайте до однородной

массы. Остудите до температуры 35–40 град. и влейте оставшееся молоко, добавьте дрожжи и еще 2 стакана муки. Все тщательно перемешайте. Получившуюся опару поместите в тепло на 2–3 ч. Затем яичные желтки разотрите с сахаром и добавьте в опару. Всыпьте оставшуюся муку и соль, введите размягченное масло, коньяк, смешанный с лимонным соком, и взбитые белки. Вымешивайте тесто не менее 40–50 мин до тех пор пока оно не начнет свободно отставать от рук. Далее накройте его полотенцем и поставьте в тепло на 2–3 мин.

Разложите тесто в формы для калачей, предварительно смазанные небольшим количеством масла и обсыпанные мукой, и оставьте в тепле для расстойки еще на 15–20 мин. После этого верх изделий смажьте взбитым яйцом и поставьте формы в разогретую духовку. Выпекайте при температуре 210–220 град. до готовности. Затем выньте из духовки, накройте полотенцем и дайте постоять при комнатной температуре. После этого можете подавать калачи к столу. Хорошо пропеченное изделие едят как в горячем, так и в холодном виде. Калачи долго хранятся.

Кулинарные хитрости

Чрезмерное количество соли в дрожжевом тесте приводит к тому, что существенно замедляется процесс брожения, поэтому изделия получаются не такими пышными, как хотелось бы. К тому же излишнее количество соли способствует образованию на калачах сухой корочки при расстойке, а выпечка получается очень неаппетитной на вид, поскольку корочка у нее получается бледная, потрескавшаяся. Да и на вкус такие калачи слишком соленые.

Крендели

Крендель «Праздничный»

Требуется: 3 стакана муки, по 1 стакану молока и изюма, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахарной пудры, по 1/2 стакана сахара и очищенного миндаля, 1 ст. л. молотой корицы, 50 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. В теплом молоке растворите дрожжи и 2 стакана муки. Опару хорошо размешайте и поставьте в тепло для подъема. В готовую опару добавьте яйца, сахар, остальную муку, размягченное масло, соль. Опять тщательно перемешайте и поставьте в тепло на 30–40 мин, тесто должно увеличиться в объеме в два раза.

Готовое тесто выложите на стол и соедините с изюмом, измельченным миндалем, корицей. Все хорошо перемешайте и оставьте на столе на 15–20 мин, накрыв салфеткой. Затем скатайте большой крендель и положите его на противень, предварительно смазанный маслом.

Крендель оставьте для расстойки на 20–25 мин. Выпекайте в духовке при температуре 200–220 град. Готовое изделие посыпьте сахарной пудрой или заглазуруйте помадкой.

Кулинарные хитрости

Если ставят для пирогов кислое тесто на дрожжах, то на 1 кг муки берут 12 г соли (чуть больше 1 ч. л.), а в кислое тесто для блинов и оладий — 15 г соли (1 1/2 ч. л.). Если вы недосолили тесто, добавляйте соль, растворенную в небольшом количестве молока и воды, и тщательно промесите его.

Крендели «Ванильные»

Требуется: 2 стакана муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, по 1/2 стакана сахара и молока, 1 г ванилина, соль.

Способ приготовления. Яйца разотрите с сахаром, маслом и солью, влейте молоко, все тщательно перемешайте, добавьте просеянную муку, ванилин и вымесите тесто до гладкости. Из полученного теста сделайте небольшие крендельки и варите их в кипящей чуть подсоленной воде в течение 5–7 мин. Когда готовые крендельки поднимутся, выловите их шумовкой и разложите на противне, смазанном маслом и посыпанным мукой. Поставьте

выпекать в духовке при температуре 240–260 град. на 30–35 мин.

Крендельки «Колобок»

Требуется: 2 стакана муки, 50 г сливочного масла, по 1/2 стакана сахара и сметаны, 4 яйца, 1/2 лимона, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Муку просейте на столе горкой, сделайте в ней углубление, в него положите размягченное сливочное масло, сахар, желтки, сметану, натертую цедру лимона, перемешайте до однородного состояния. Раскатайте тесто в длинный жгут диаметром в 1–2 см. Этот жгут нарежьте на небольшие батончики, раскатайте их в еще более тонкие жгутики и сделайте крендельки. Обмакните их в сахарную пудру и уложите на противень, предварительно смазанный маслом.

Выпекайте крендельки в духовом шкафу при температуре 240–250 град. в течение 10–15 мин, пока они не зарумянятся.

Кулинарные хитрости

Яйца с сахаром будут легче взбиваться, если их предварительно слегка подогреть.

Крендель с посыпкой

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан молока, по 200 г сливочного масла и сахара, 3 яйца, 50 г дрожжей, 100 г изюма, 2 ст. л. апельсиновых цукатов, 5 зернышек кардамона, соль.

Для посыпки: 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 1 ст. л. лимонной цедры, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Просейте муку, соль растворите в воде, влейте воду в муку, добавьте яйцо, тщательно перемешайте, пока тесто не будет отходить от стенок посуды. Раскатайте тесто в пласт, в середину пласта положите сливочное масло, предварительно охлажденное, накройте его краями теста, слегка прижмите и раскатывайте в одном направлении в пласт толщиной в 1 см. Края заверните до середины, затем еще раз перегните пополам (пласт оказывается сложенным вчетверо), накройте полотенцем и поставьте в холодильник на 20 мин. После этого сложенное в несколько раз тесто раскатайте в противоположном направлении, снова сложите вчетверо и поместите на холод.

Готовое слоеное тесто раскатайте валиком, разделите на несколько равных частей. Из каждого куска теста сделайте крендель, выложите на противень, предварительно смазанный

маслом и посыпанный мукой, дайте немного расстояться, смажьте взбитым яйцом, украсьте цукатами. Посыпьте посыпкой и выпекайте в духовке при умеренной температуре в течение 25–30 мин.

Для посыпки муку смешайте с сахарной пудрой и цедрой лимона, добавьте размягченное сливочное масло и разотрите массу руками до маслянистой крошки.

Кулинарные хитрости

Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить 1 ч. л. коньяка.

Крендель «Ярмарочный»

Требуется: по 3 стакана муки и молока, 50 г дрожжей, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан сахара, 50 г очищенных грецких орехов, соль, 1/2 ч. л. гвоздики, по 1/4 ч. л. корицы и кардамона, 1 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте 2 стакана муки и замесите тесто. Оставьте его в теплом месте, чтобы подошло. Затем добавьте яйца, соль, сахар, размягченное масло, остатки муки, размельченные гвоздику, корицу, кардамон и мелко нарезанные грецкие орехи. Все перемешайте до однородной массы. Затем снова поставьте тесто в теплое место и дайте ему подойти.

Выложите тесто на стол, скатайте его в жгут, из которого сформуйте большой крендель, смажьте сверху яйцом и посыпьте измельченными орехами. Переложите крендель на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой, поместите его в духовку. Выпекайте крендель при температуре 180–200 град. в течение 1 ч.

Эксклюзивные рецепты

Крендели с копченым сыром

Требуется: 2 стакана муки, 80 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. сахара, 30 г сухих дрожжей, 150 г любого копченого сыра, 50 г кунжутного семени, 1/2 ч. л. питьевой соды, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, добавьте дрожжи, теплую воду, перемешайте. Желтки отделите от белков, масло разотрите с сахаром, прибавив желтки, питьевую соду. Введите полученную смесь в основную массу. Замесите тесто так, чтобы получилась густая однородная масса. Затем накройте тесто чистой

салфеткой и поставьте на 10–15 мин в тепло. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, выложите его на стол, обомните, если нужно, добавьте еще муки. Готовое тесто разделите на шарики, из каждого сделайте по крендельку.

Смешайте сыр, натертый на мелкой терке, кунжутное семя и соль. В этой смеси обваляйте изделия и уложите их на противень. Дайте расстояться в течение 20–25 мин, а затем выпекайте в духовке при температуре 150–170 град. до золотистого цвета.

Крендели «Детские»

Требуется: 2 стакана муки, по 1/2 стакана сливок и сахара, 100 г сливочного масла, по 50 г сметаны и молотого мака, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Масло растопите на водяной бане, остудите до теплого и смешайте со сливками, затем всыпьте просеянную муку, сахар, влейте сметану и перемешайте. Поставьте всю массу на 1 ч в холодное место. После этого тесто выложите на стол, обомните, добавьте молотый мак и ванилин, снова вымесите до эластичного состояния. Тесто раскатайте в пласт, затем нарежьте его полосками шириной в 2–3 см. Из этих полосок скатайте колбаски и сделайте из них крендельки в виде различных фигурок. Уложите изделия на смазанный жиром противень и выпекайте при умеренной температуре в течение 20–25 мин.

Кулинарные хитрости

Если замешенное на дрожжах тесто плохо подходит, его нужно подогреть до температуры не выше 30 град. Если и это не помогает, добавьте свежих дрожжей.

Крендель «Пасхальный»

Требуется: 1/2 кг муки, 40 г дрожжей, 3 ст. л. сахара, 1/2 стакана молока, 2 яйца, по 2 ст. л. лимонного сока и молотого мака, 80 г сливочного масла, 1 ст. л. кунжутного семени, соль.

Способ приготовления. В горке просеянной муки сделайте небольшое углубление. Дрожжи раскрошите, положите их в углубление, туда же всыпьте 1 ст. л. сахара, влейте теплое молоко и замесите опару. Накройте салфеткой и поставьте в теплое место на 15–20 мин, пока опара не начнет пузыриться. Затем добавьте к опаре остаток сахара, соль, лимонный сок, растопленное

сливочное масло, яйца. Замесите эластичное тесто, скатайте его шаром и оставьте на 30 мин.

После этого вновь тщательно вымесите тесто. Раскатайте его в форме квадрата и разрежьте на три жгута. Немного теста оставьте для изготовления украшений. Из полученных трех полосок сплетите крендель в виде косы, придав ему округлую форму, соедините оба конца. Осторожно выложите крендель на противень, выстланный бумагой. Из оставшегося теста сделайте 3–4 розочки и прилепите их в качестве украшения.

Крендель смажьте взбитым желтком, посыпьте маком и кунжутом. Выпекайте в нежаркой духовке около 35–40 мин.

Кулинарные хитрости

Изделия из теста сначала смазывают маслом, а потом посыпают сахаром или сахарной пудрой, но не наоборот, иначе сахар быстро растворится и впитается в масло.

Крендели «Постные»

Требуется: 3 стакана муки, 40 г дрожжей, соль, 1/3 стакана растительного масла, 1 стакан воды, 3 ст. л. молотого мака, 1 г аниса.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, всыпьте муку, 1 ст. л. молотого мака, анис и замесите крутое тесто, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте на 30–40 мин. Затем тесто обомните и сделайте из него кренделька, обваляйте их в молотом маке. По нескольку кренделей опускайте в кипящую подсоленную воду на 3–5 мин, когда всплывут, доставайте их шумовкой. После этого уложите изделия на противень, слегка посыпанный мукой. Выпекайте крендели в жаркой духовке в течение 20–25 мин до светло-золотистого цвета.

Кулинарные хитрости

Консистенция теста для кренделей должна быть более густой, чем для булочек, чтобы при выпечке форма кренделей сохранилась.

Крендели с изюмом

Требуется: 2 стакана муки, по 1/2 стакана сливок и сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1 стакан изюма без косточек, по 1/2 ч. л. корицы и шафрана, соль.

Способ приготовления. Сахар, соль, просеянную муку, теплые сливки перемешайте. Яйца взбейте в крепкую пену, добавьте корицу, шафран, промытый и обсушенный изюм и введите смесь в основную массу. Замесите крутое эластичное тесто. Из готового теста сделайте тоненькие кренделька, уложите их на противень, предварительно посыпанный мукой. Выпекайте в умеренно нагретой духовке в течение 30–35 мин, следите за тем, чтобы изделия не слишком румянились.

Сухари

Сухари «Ванильные»

Требуется: 3 стакана муки, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 1 стакан молока, 4 яйца, 50 г дрожжей, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 г ванилина, соль, цедра 1/2 лимона.

Способ приготовления. 2 стакана муки смешайте с теплым молоком, добавьте дрожжи, размешайте до однородной массы, дайте подняться. Смешайте растопленное масло с яичными желтками, растертыми с сахаром, введите тертую цедру лимона, соль. В полученную массу постепенно всыпьте, постоянно растирая, стакан муки, ванилин. Соедините с опарой, перемешайте, дайте вторично подняться. Взбейте охлажденные белки в крепкую пену, введите их в тесто, перемешайте. Тесто выложите на доску, посыпанную мукой. Отрезая по кусочку, скатайте шарики, уложите на противень, смазанный маслом, дайте булочкам расстояться 10–15 мин. Выпекайте булочки при температуре 220 град. в течение 20–25 мин.

Выньте готовые булочки из духовки, остудите, острым ножом разрежьте на небольшие ломтики, каждый ломтик смажьте растопленным сливочным маслом, уложите на противень и поставьте в жаркую духовку на 15–20 мин. Готовые сухари обваляйте в ванильном сахаре.

Сухари с курагой

Требуется: 2 стакана муки, по 1 стакану сахара и молока, 100 г сливочного маргарина, 2 яйца, 20 г дрожжей, 250 г кураги, по 1 г кардамона и мускатного ореха, 1/2 стакана красного десертного вина, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в теплом молоке, всыпьте половину муки, перемешайте до однородной массы. Подготовленную опару оставьте в тепле на 30–40 мин. Опара считается готовой, когда увеличится в объеме в 2–3 раза, а затем начнет опускаться. В готовую опару введите соль, оставшуюся муку, растопленное сливочное масло, сахар, тесто хорошо вымесите до гладкости и оставьте на 20–40 мин для брожения. Когда тесто подойдет, обомните его, всыпьте ванилин, измельченные кардамон и мускатный орех.

Курагу нарежьте на небольшие кубики, маргарин растопите и остудите до теплого. В тесто во время обминки вмешайте курагу

и влейте растопленный жир. Массу тщательно вымесите до однородного, мягкого, эластичного состояния. Из теста сформуйте булочки, поместите их на противень, предварительно посыпанный мукой, оставьте булочки расстаиваться на 20–30 мин. После полной расстойки смажьте их яичным желтком и выпекайте в течение 30–35 мин.

Остывшие булочки нарежьте ломтиками овальной формы толщиной в 1 см. Каждый ломтик обмакните в вино и посыпьте сахарной пудрой. Сухари уложите на противень и выпекайте в духовке при температуре 180–200 град. в течение 15–25 мин до появления темно-золотистой корочки.

Кулинарные хитрости

Чтобы корочка у сухарей получилась ровной и блестящей, булочки перед выпечкой нужно смазать взбитым яйцом, смесью желтка с кипяченой водой или крепким сладким чаем. Делать это следует мягкой кисточкой или ватным тампоном.

Сухари «Малыш»

Требуется: 3 стакана муки, 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 200 г сливочного маргарина, 3 яйца, 30 г дрожжей, 1 ст. л. растительного масла, по 1/2 стакана сливок и молотых сухарей, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Муку просейте, половину смешайте с теплым молоком, добавьте дрожжи, размешайте до густой однородной массы. Поставьте опару в тепло на 15 мин, чтобы она поднялась. Растопите масло, добавьте в него сахар, взбитые яйца, перемешайте. Затем постепенно введите стакан муки, ванилин. Полученную массу соедините с опарой, всыпьте оставшуюся муку и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам и стенкам посуды.

Готовое тесто разделите на небольшие кусочки весом по 50 г, из каждого кусочка скатайте шарик. Уложите их на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. На 15–20 мин оставьте булочки для расстойки, затем смажьте сверху яичным желтком. Выпекайте в горячей духовке при температуре 200–220 град. в течение 20–30 мин, до полуготовности. Затем разрежьте булочки пополам, смочите в молоке и уложите на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный молотыми сухарями. Выпекайте сухари в жаркой духовке в течение 20–25 мин.

Сухари «Русские»

Требуется: 4 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 стакана простокваши, 2 яйца, 1/2 стакана сахарной пудры, по 2 ст. л. картофельного крахмала и молотого мака, 1/2 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, смешайте с крахмалом. Простоквашу подогрейте до 30–35 град., влейте ее в муку, перемешайте, туда же добавьте сахар, яйца, соду, соль, молотый мак, снова перемешайте до однородности. Тесто должно получиться достаточно крутым. Разделите его на небольшие кусочки и разложите на смазанном маслом противне. Выпекайте булочки в духовке при температуре 180–210 град. в течение 20–25 мин. Готовые горячие булочки разрежьте на несколько частей, сбрызните растопленным сливочным маслом. Ломтики уложите на сухой противень и выпекайте при температуре 140–160 град. в течение 20–25 мин.

Сухари с орехами и шоколадной глазурью

Требуется: для теста — 1 кг муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 50 г дрожжей, по 1/2 стакана красного вина и очищенных грецких орехов, соль, 1 г ванилина.

Для глазури: 2 ст. л. какао-порошка, 1/2 стакана сахарной пудры, 3 ст. л. молока, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления. В теплое молоко добавьте дрожжи, размешайте до полного исчезновения комочков, влейте вино, яйца, взбитые с сахаром и солью, растопленное масло, введите измельченные орехи, ванилин. Массу тщательно перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в тепло для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, обомните его и снова поставьте в тепло.

Готовое тесто разделите на кусочки весом по 50 г, сформуйте из них небольшие круглые булочки. Булочки разложите на противень, дайте подойти и поставьте выпекаться на 20–30 мин при умеренном нагреве духовки. Дайте булочкам немного остыть, после этого разрежьте на две-три части, рядами уложите на противень и выпекайте еще в течение 15–20 мин до появления румяной корочки. Готовые сухари одной стороной обмакните в глазурь.

Для глазури какао смешайте с молоком, всыпьте сахарную пудру и варите на слабом огне до закипания, затем добавьте масло и кипятите в течение 5–10 мин. Снимите глазурь с огня, охладите до температуры 70–80 град. и покройте ею свою

выпечку.

Эксклюзивные рецепты

Сухари «Взрыв вкуса»

Требуется: по 200 г сливочного масла и сметаны (или 1/2 стакана сливок), 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 стакана муки, 10 г корицы, по 2 г черного перца, молотой гвоздики, молотого имбиря и мускатного ореха.

Способ приготовления. Разотрите масло, вбейте в него по одному 2 яйца. Затем введите сметану или сливки и постепенно всыпьте, не переставая растирать, просеянную муку. Оставшиеся 2 яйца взбейте в крепкую пену с сахаром. Влейте полученную массу в тесто. Все тщательно и быстро перемешайте. Специи смешайте, прибавьте к тесту. Из готового теста сформуйте шарики весом по 10–20 г, каждый шарик раскатайте скалкой и придайте изделиям овальную форму. Выложите на противень, сверху смажьте взбитым желтком и выпекайте в нежаркой духовке 25–30 мин до появления темно-золотистой блестящей корочки.

Сухари со сливочной помадкой

Требуется: для теста — 5 стаканов муки, 100 г сливочного масла, по 1 стакану сахара и молока, 2 яйца, 2 ст. л. красного вина, 150 г очищенных грецких орехов, 30 г дрожжей, соль.

Для помадки: 1/3 стакана сливок, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 1 г ванилина.

Способ приготовления. В подогретое молоко положите дрожжи, разотрите их, влейте вино, введите сахар, яйца, соль, растопленное масло, измельченные орехи. Хорошо вымесите. Тесто накройте салфеткой и поставьте в тепло для брожения. Когда оно увеличится в объеме в два раза, выбейте его вторично и поставьте в тепло. Из готового теста сформуйте одну большую булку, уложите на противень, смазанный маслом, и поставьте в тепло для расстойки на 40–50 мин. Выпекайте булку при температуре 200–210 град. в течение 1 ч. Готовую булку остудите, нарежьте на ломтики, уложите на противень и подсушите в духовке при температуре 170–190 град. в течение 20–25 мин.

Для помадки в белок введите сахарную пудру, сливки и растирайте деревянной ложкой до тех пор, пока помадка не станет густой и начнет хорошо держаться на ложке. Затем положите масло целым куском, ванилин и хорошо перемешайте. Готовые сухари немного охладите, покройте глазурью.

Сухари «Пикник»

Требуется: 2 стакана муки, по 1/2 стакана сливок и воды, 50 г сливочного масла, яйцо, 1/4 ч. л. красного молотого перца, 1/2 ч. л. черного молотого перца, соль.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте на стол в виде холмика, в середине сделайте углубление, налейте в него сливки, положите яйца, соль, специи. Замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной в 1 см. Пласт перенесите на противень, смазанный растительным маслом, проколите вилкой в нескольких местах и поставьте противень в умеренно нагретую духовку. Выпекайте в течение 20–25 мин до полуготовности, затем достаньте из духовки, пласт разрежьте на небольшие кусочки и снова поместите в духовку на 15–20 мин. Готовые сухари сложите в вазу, сверху посыпьте смесью из специй и соли.

Кулинарные хитрости

Для придания сухарям пикантного вкуса перед сушкой сбрызните их коньяком, разбавленным водой в соотношении 3:1.

Сухари с сыром и маком

Требуется: 3 стакана муки, 1 ст. л. сахара, 2 стакана молока, 4 яйца, 100 г сливочного масла, по 50 г сливочного маргарина и молотого мака, 80 г жира, 30 г дрожжей, 150 г твердого сыра, 2 ст. л. кунжутного семени, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, добавьте сахар, соль, дрожжи, предварительно разведенные в теплом молоке, все перемешайте. В отдельной посуде смешайте сливочное масло и маргарин, растопите жир на водяной бане, затем остудите и введите в тесто, туда же всыпьте 1 ст. л. молотого мака и 3 ст. л. тертого сыра, замесите крутое тесто. Накройте его салфеткой и поставьте в тепло на 30–40 мин, затем тесто обомните, разделите на несколько частей. Из каждой части сформуйте колбаски диаметром в 5–7 см и длиной в 15–20 см. Уложите их на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой. Выпекайте в нежаркой духовке в течение 30–35 мин.

Готовые горячие батончики разрежьте на круглые ломтики. Каждый ломтик смажьте взбитым яйцом, обваляйте в смеси тертого сыра и молотого мака. Ломтики выложите на противень, выпекайте в жаркой духовке до светло-коричневого цвета.

Сухари с грибами

Требуется: 3 стакана муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 250 г свежих грибов, 50 г репчатого лука, 1/2 ч. л. черного молотого перца, соль.

Способ приготовления. Грибы нарежьте небольшими кубиками, обжарьте на растительном масле с мелко нашинкованным репчатым луком до готовности.

Муку смешайте с солью, перцем, яйцами, влейте теплую воду, размешайте до однородной массы без комков, затем в тесто добавьте остывшие жареные грибы, влейте растительное масло, замесите тесто. Готовое тесто разделите на три части, из каждой сформуйте булку. Булки уложите на противень, посыпанный мукой, и выпекайте в жаркой духовке в течение 30 мин. Каждую булку разрежьте на несколько частей, смажьте взбитым яйцом, уложите на противень и сушите в духовке при температуре 160–180 град. до появления золотистой корочки.

Кексы

Кекс «Бисквитный»

Требуется: 2 стакана муки, 3 яйца, 300 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, по 50 г сахарной пудры и очищенного миндаля, 1/2 лимона, 1 г ванилина, соль.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков, всыпьте сахар в желтки, перемешайте до полного растворения сахара. Постепенно всыпьте муку, не переставая растирать, добавьте размягченное масло, сметану. Введите мелко натертую цедру лимона, ванилин, соль, взбитые в крепкую пену белки, аккуратно перемешайте. Переложите тесто в специальную разъемную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекайте при температуре 200–220 град. в течение 35–40 мин. Сверху кекс посыпьте сахарной пудрой.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Готовность кекса можно проверить с помощью лучины или специальной палочки, которую втыкают в середину изделия, а затем аккуратно вынимают. Если палочка остается сухой, без следов теста, то кекс можно вынимать из духовки — он готов.*

Кекс с изюмом и цукатами

Требуется: 2 стакана муки, 6 яиц, по 100 г сливочного масла и сливочного маргарина, 1 стакан сахара, 1/3 стакана картофельного крахмала, 150 г цукатов, 200 г изюма без косточек, пакетик разрыхлителя, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Белки тщательно взбейте и поставьте в холодильник. Желтки смешайте с сахаром и 4 ст. л. теплой воды. Полученную смесь взбейте до пышной пены, сверху на нее вылейте охлажденные белки. Просеянную муку смешайте с крахмалом, разрыхлителем и добавьте в полученную смесь растопленные масло и маргарин, промытый и обсушенный изюм, нарезанные на небольшие кусочки цукаты, ванилин. Затем снова взбейте массу венчиком.

Форму покройте бумагой для выпекания, выложите в нее тесто, разровняйте при помощи лопаточки. Поставьте форму в разогретую духовку и выпекайте кекс в течение 35–40 мин. Готовый кекс остудите. Перед подачей к столу можете украсить

цукатами, ягодами или кусочками фруктов.

Кулинарные хитрости

Кекс легко вынуть из формы, если сразу из духовки поставить ее на мокрую тряпку.

Кекс «Мраморный»

Требуется: 1 стакан муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 4 яйца, по 1/2 стакана кленового сиропа и молотого мака, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ч. л. корицы, по 3 ст. л. какао-порошка и рома или коньяка, пакетик разрыхлителя, 1 г ванилина, соль.

Способ приготовления. Маргарин или сливочное масло, яйца и кленовый сироп смешайте и взбивайте до густой пенистой кремообразной массы. Муку просейте, смешайте с разрыхлителем и небольшими порциями добавляйте к взбитой массе, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Затем введите лимонный сок, соль, ванилин и все аккуратно перемешайте. Духовку нагрейте до 200 град. Форму смажьте маслом и выложите в нее половину полученного теста. В оставшееся тесто всыпьте мак, корицу, какао-порошок, добавьте ром или коньяк. Темный слой теста выложите поверх светлого, осторожно смешайте оба слоя, делая вилкой круговые спиралеобразные движения.

Выпекайте кекс в жаркой духовке в течение 40–50 мин. Затем духовку выключите и оставьте в ней кекс еще на 15–20 мин. После этого осторожно опрокиньте форму, извлеките из нее изделие, остудите. Перед подачей к столу посыпьте кекс сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

При выпечке кексов в духовке верх часто подрумянивается быстрее, чем низ, и может сгореть. Чтобы такого не произошло, верх кекса нужно накрыть пергаментной бумагой, смоченной в воде.

Кекс «Медовый»

Требуется: 2 стакана муки, 4 яйца, по 1/2 стакана сахара и меда, 3 ст. л. сметаны, 100 сливочного маргарина, цедра 1/2 лимона, пакетик разрыхлителя, 1 г ванилина.

Способ приготовления. Желтки разотрите с 50 г сахара, ванилью, натертой на мелкой терке цедрой лимона. Белки взбейте с оставшимся сахаром в крепкую пену. Взбитые белки

выложите на желтковый крем, добавьте просеянную муку, сметану, смешанную с растопленным медом, разрыхлитель, мелко натертую цедру лимона и все осторожно перемешайте. Тесто выложите в форму и выпекайте в умеренно нагретой духовке в течение 35–45 мин.

Кулинарные хитрости

Кекс лучше всего выпекать при умеренной температуре в 160–180 град, предварительно разогрев духовку.

Кекс «К завтраку»

Требуется: 300 г белого хлеба, 2 стакана молока, 4 яйца, 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана изюма без косточек, соль.

Способ приготовления. С черствого белого хлеба срежьте корку, натрите ее на крупной терке, залейте горячим молоком и оставьте для набухании на 25–30 мин. После этого массу размешайте до однородности. Яичные желтки разотрите с сахаром, белки взбейте в крепкую пену. Взбитые яйца соедините с хлебной массой, растопленным сливочным маслом или маргарином, промытым изюмом, перемешайте. Готовое тесто выложите в одну большую форму или в несколько маленьких порционных формочек, предварительно смазанных маслом и обсыпанных молотыми сухарями. Духовку нагрейте до температуры 180–200 град. и выпекайте кекс в течение 40–45 мин.

Кулинарные хитрости

При выпечке кексов дно формы обязательно выстилают бумагой, смазанной маслом.

Кекс «Традиционный»

Требуется: 2 стакана муки, 20 г дрожжей, 1/3 стакана воды, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 2 яйца, по 40 г ягодных цукатов и очищенных грецких орехов, 10 г ванильного сахара, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, дрожжи растворите в небольшом количестве теплой воды, оставьте на 15–20 мин. В углубление в муке вылейте разведенные дрожжи, перемешайте. Кусочки масла разотрите с сахаром, постепенно добавьте взбитые яйца. В полученную пышную массу введите остальную муку, соль,

цукаты, вымесите тесто до однородности. Готовое тесто, сформованное в виде шара, уложите в круглую форму, смазанную маслом, и расстаивайте при температуре 35–40 град. Когда объем теста увеличится в два раза, поверхность кекса смажьте взбитым яйцом и посыпьте измельченными грецкими орехами. Выпекайте кекс при температуре 180–200 град. в течение 1 ч.

Эксклюзивные рецепты

Кекс слоеный с вишнями в красном вине

Требуется: для теста — 1 стакан муки, по 100 г сливочного масла и сахара, 3 яйца, 1/2 стакана молока, 125 г очищенного миндаля, 50 г ванильного сахара, 2 ст. л. какао-порошка, 1 ст. л. рома, 1 ч. л. корицы, пакетик разрыхлителя.

Для начинки: 250 г свежей или консервированной вишни, по 1/2 стакана красного вина и яблочного сока, 1 ст. л. крахмала, 150 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Масло взбейте с яйцами, постепенно добавляя сахар, ванильный сахар и муку, предварительно смешанную с измельченными орехами. Влейте подогретое молоко, тесто тщательно перемешайте и разделите на две равные части. Половину теста перемешайте с какао-порошком, ромом, корицей. В смазанную маслом форму выложите слоями сначала светлое тесто, затем начинку из вишни, после чего темное тесто. Выпекайте кекс в духовке при температуре 180–200 град. в течение 45–55 мин. Готовый кекс остудите, выложите на плоское блюдо и украсьте вишней.

Для начинки выньте из вишни косточки, залейте ягоды подогретым вином, смешанным с яблочным соком, введите крахмал, предварительно разведенный в небольшом количестве теплой воды, всыпьте сахарную пудру и поставьте смесь на медленный огонь. Помешивая, доведите до кипения и проварите 2–3 мин.

Кекс «Весенний»

Требуется: 3 стакана муки, 4 ст. л. сахара, 160 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана молока, 100 мл ягодного сиропа, 1 ч. л. водки, пакетик разрыхлителя, 1 г ванилина, соль.

Способ приготовления. Сливочное масло, яйца и молоко смешайте и взбейте до густой кремообразной массы. Муку просейте, смешайте с разрыхлителем и небольшими порциями

добавляйте к взбитой массе, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Затем введите ванилин, соль и все аккуратно перемешайте. Кекс выпекайте в металлической форме в виде цилиндра, смазанной маслом и посыпанной мукой. Поверхность кекса наколите в нескольких местах для предупреждения образования под коркой пустоты. Выпекайте при температуре 190–200 град.

Испеченный кекс выньте из формы и оставьте для охлаждения. Пропитайте его сиропом, для этого нижнюю корку кекса проколите в нескольких местах. Сироп смешайте с водкой и нанесите его на поверхность кекса.

Кулинарные хитрости

Чтобы кекс получился пышным и воздушным, необходимо положить в тесто разрыхлитель, его еще называют пекарским порошком.

Кекс с шоколадной крошкой

Требуется: для теста — 1 стакан муки, 5 яиц, 150 г сахара, 1 ч. л. корицы, лимон, 150 г очищенных орехов фундука, 2 ст. л. крахмала, 100 г молочного шоколада.

Для помадки: 100 г абрикосового повидла или конфитюра, 1 ст. л. сахарной пудры.

Для глазури и украшения: 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. рома, 1/3 стакана сливок, 2 ч. л. рома.

Способ приготовления. Желтки разотрите с сахаром, мукой, корицей и мелко натертой цедрой лимона. Белки взбейте в крепкую пену и добавьте в желтковый крем. Орехи, крахмал и мелко нарубленный шоколад смешайте и введите в основную массу. Тесто выложите в смазанную маслом, посыпанную мукой форму и выпекайте в разогретой до 160 град. духовке около 45 мин, затем выложите кекс из формы и дайте ему остыть. Повидло или конфитюр разогрейте с сахарной пудрой, протрите через сито и обмажьте им кекс со всех сторон.

Для глазури сахарную пудру просейте и смешайте со сливками и горячим ромом. Облейте кекс полученной глазурью со всех сторон.

Кулинарные хитрости

Во время выпечки форму с кексом не вынимайте из духовки и не встряхивайте — он может опуститься. Готовый кекс охлаждают при комнатной температуре, а затем вынимают из формы.

Кекс с кокосовой стружкой

Требуется: 2 стакана муки, 1/2 стакана сливок, 4 яйца, 150 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, по 3 ст. л. кокосовой стружки и крепкого чая, 2 ст. л. кокосового ликера, соль.

Способ приготовления. В теплые сливки всыпьте просеянную муку, влейте растопленное масло или маргарин, размешайте до однородной массы. В отдельной посуде яйца взбейте с сахаром в пышную массу, введите соль, 2 ст. л. кокосовой стружки, влейте ликер. Прибавьте взбитые яйца к основной массе, перемешайте. Тесто выложите в форму, выстланную промасленным пергаментом, верх разровняйте, смажьте крепким сладким чаем и посыпьте оставшейся кокосовой стружкой. Выпекайте кекс в умеренно нагретой духовке в течение 45–50 мин. Готовый кекс выньте из духовки и поставьте в форме, когда он немного остынет, осторожно выньте.

Кулинарные хитрости

Прежде чем положить изюм в тесто, его необходимо промыть и тщательно обсушить в салфетке. Если этого не сделать, то в тесте вокруг влажных ягод образуются пустоты.

Кекс «Яблонька»

Требуется: 400 г черствого хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, 300 г яблок, 50 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 3 ст. л. изюма, 1/2 ч. л. молотой корицы, 2 ст. л. коньяка или рома, 1 г ванилина, соль.

Способ приготовления. Хлеб без корки нарежьте ломтиками и залейте кипящим молоком, размешайте до однородной массы. Масло разотрите с сахарной пудрой и яичными желтками, добавьте ванилин, корицу, подготовленную смесь хлеба с молоком, толченые орехи, изюм, залитый коньяком, все тщательно перемешайте, а затем введите белки, взбитые с солью.

Форму смажьте сливочным маслом, выложите половину теста, разровняйте, положите на эту смесь протертые яблоки, на яблоки — оставшуюся смесь, посыпьте корицей, положите небольшие кусочки масла и поставьте кекс в духовку. Выпекайте в умеренно нагретой духовке в течение 45–50 мин.

Кулинарные хитрости

Не смазывайте яйцом края изделий из слоеного теста

— при выпекании они затвердеют и тесто не поднимется.

Глава 4. Рис — жизненная энергия востока

Хлебобулочные изделия

Рисовая булка

Требуется: по 4 стакана рисовой и пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана кагора, 1 ст. л. сахара, 300 г очищенных орехов, 200 г изюма, 150 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Молоко немного подогрейте, добавьте дрожжи, сахар, тщательно размешайте и поставьте смесь на 20–30 мин в теплое место. Затем введите кагор, яйца, растопленное масло, соль, мелко рубленые орехи, изюм и рисовую муку. Все тщательно размешайте и вымесите тесто. Готовое тесто накройте салфеткой и поставьте в теплое место. Несколько раз обминайте тесто, когда оно станет увеличиваться в объеме. В это время держите его в теплом месте.

Придайте тесту форму круглой булки и положите ее на лист, предварительно смазанный маслом. Поставьте в тепло на 1–1/2 ч для расстойки. Затем поместите лист в духовку, разогретую до 200–210 град. Выпекайте рисовую булку в течение 1 1/2 ч.

Кулинарные хитрости

Собираясь печь хлебобулочные изделия, не забывайте о том, что дрожжевые грибки очень плохо переносят высокие температуры, а при низких теряют свою активность. Именно поэтому температура жидкости (молока, воды), которую вы готовите для замешивания дрожжевого теста, не должна быть ниже 35 и выше 40 град.

Булочки душистые

Требуется: 2 стакана рисовой муки, по 1 стакану пшеничной муки и молока, по 200 г сахара и сливочного масла, 50 г дрожжей, 2 яйца, по 2 ст. л. корицы и сахарной пудры, соль.

Способ приготовления. В теплое молоко положите дрожжи, 150 г сахара, соль, 100 г масла, замесите и приготовьте слоеное дрожжевое тесто. Переложите его в глубокую емкость, накройте салфеткой и поместите в тепло на 2–3 ч, периодически обминая его. Далее готовое тесто раскатайте в пласт толщиной не более 1 см. Смажьте пласт небольшим количеством масла, посыпьте смесью из оставшегося сахара и корицы и скатайте его в рулет.

Рулет разрежьте на небольшие части толщиной в 2 см и положите их срезом на теплый противень, предварительно смазанный маслом. Поставьте противень с булочками на расстойку на 30–40 мин в тепло. Далее смажьте их взбитыми желтками и поставьте в хорошо разогретую духовку. Выпекайте булочки при температуре 200–210 град. до готовности. Затем посыпьте их сахарной пудрой и подавайте к чаю.

Рисовый хлеб

Требуется: 6 стаканов рисовой муки, яйцо, 2 стакана воды, 100 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой подслащенной воде и оставьте на 20–30 мин. Затем добавьте яйцо, соль, муку и замесите тесто. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук. Выложите его в глубокую емкость, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. Готовое тесто выложите в формы и выпекайте в хорошо прогретой духовке до готовности. Хлеб немного остудите, разрежьте на куски и подавайте к столу.

Кулинарные хитрости

В дрожжевое тесто, особенно замешенное на рисовой муке, не следует добавлять топленое масло. Более того, сливочное масло перед использованием желательно поместить в тепло, а впоследствии добавлять в тесто в виде густой массы. Так вы сохраните вкус и аромат сливочного масла, тогда как топленое масло неблагоприятно сказывается на структуре теста: оно приобретает более темный цвет, теряет свою эластичность и его очень трудно хорошо вымесить.

Рисовые булочки с маком

Требуется: 4 стакана рисовой муки, по 1 стакану пшеничной муки, меда и молока, по 2 ст. л. сливок и сахара, 160 г сливочного масла, 2 стакана мака, 150 г изюма, яйцо, 50 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар, 1 стакан рисовой муки и пшеничную муку. Поместите опару в тепло. Когда ее объем увеличится в 2–3 раза, введите 150 г сливочного масла, сливки, оставшуюся муку и замесите тесто. Поставьте в тепло на 2–3 ч. На протяжении этого времени 2–3 раза обминайте его.

Пока тесто подходит, приготовьте начинку. Для этого разотрите оставшееся масло с сахаром, положите мед, мак, измельченный изюм и хорошенько размешайте. Готовое тесто скатайте валиком, нарежьте на кусочки и скатайте шарики, немного примните их и в середине сделайте небольшое углубление. Положите в него начинку, сверните получившуюся лепешку по диагонали и защипните края.

Разложите булочки на противне, предварительно смазанном маслом, и поставьте на расстойку на 15–20 мин. Когда булочки увеличатся в размерах, смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в хорошо прогретой духовке до готовности. Затем выньте, немного осудите и подавайте к чаю или кофе.

Кулинарные хитрости

Если вы добавили в дрожжевое тесто топленое масло, и его цвет испортился, это можно исправить, постепенно влив в тесто 1 ст. л. теплой воды. При этом не следует прекращать вымешивания.

Булка «Праздничная»

Требуется: 2 стакана рисовой муки, 2 ст. л. картофельной муки, 1 стакан сахара, по 1 ст. л. меда и сахарной пудры, 2 яйца, 2/3 стакана простокваши, 1/2 ч. л. соды, 1/4 ч. л. ванильного порошка, 1/3 стакана сахарной пудры, соль.

Способ приготовления. Рисовую муку смешайте с содой и картофельной мукой и просейте через сито. Далее сформуйте из смеси небольшую горку с углублением посередине. В него влейте простоквашу, яйца, мед, всыпьте сахар, соль. Все хорошенько перемешайте и замесите тесто. Придайте тесту форму булки и положите на противень, смазанный небольшим количеством масла и посыпанный мукой. Поставьте противень с тестом в теплое место на расстойку на 15–20 мин.

Выпекайте булку в духовке при температуре 220–230 град. около 1 ч. Готовую булку посыпьте смесью из сахарной пудры и ванильного порошка, немного остудите.

Рисовая булка с кокосовой стружкой

Требуется: 5 стаканов рисовой муки, 2 стакана молока, 10 яиц, 100 г дрожжей, 200 г сливочного масла или маргарина, 300 г сахара, 25 г кокосовой стружки, 1/2 ч. л. меда, соль.

Способ приготовления. Дрожжи поместите в небольшое количество теплого молока, добавьте 1 ст. л. сахара и 3 ст. л.

муки. Оставьте смесь в теплом месте на 15–20 мин. Отдельно разведите 2 стакана муки горячим молоком и хорошо размешайте до однородной массы. Смесь немного остудите и положите в нее дрожжи. Получившуюся опару поставьте в тепло. Когда закваска станет бродить, введите в нее желтки, предварительно тщательно растертые с сахаром. Затем всыпьте оставшуюся рисовую муку, соль и замесите тесто. Тщательно вымесите его и влейте растопленное сливочное масло или маргарин. Продолжайте вымешивать еще какое-то время. Затем накройте тесто салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. В течение этого времени 2–3 раза обминайте его.

Сформуйте из готового теста булку и положите ее на смазанный небольшим количеством масла противень. Поставьте в тепло на расстойку еще на 15–20 мин. Затем смажьте булку взбитым яйцом и выпекайте в хорошо разогретой духовке в течение 40–60 мин. Готовую булку намажьте медом, разведенным небольшим количеством муки, и посыпьте кокосовой стружкой. Подавайте к столу, разрезав его на небольшие ломтики.

Подсчитаем калории

В 100 г изделия, приготовленного из рисовой муки, содержится:

— белков — 8 г;

— жиров — 0,5 г;

— углеводов — 55 г.

Булка к зеленому чаю

Требуется: 3 стакана рисовой муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 50 г дрожжей, 70 г сливочного масла или маргарина, 1/3 стакана сахара, цедра 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Подогрейте молоко и разведите в нем дрожжи, добавьте смесь из 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки. Все хорошенько размешайте и поставьте смесь в теплое место на 15–20 мин. Далее введите муку, тщательно растертые с сахаром желтки, лимонную цедру, соль и замесите тесто. Затем влейте растопленное и остуженное масло или маргарин и еще раз все хорошо вымесите. Накройте тесто салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. После этого вновь тщательно вымесите его.

Сформуйте из теста валик, сложите его в виде спирали и выложите булку на предварительно смазанный небольшим количеством масла противень. Поставьте на расстойку в тепло еще на 20–30 мин. После этого смажьте изделие взбитым яйцом и поместите в хорошо прогретую духовку. Выпекайте булку при

температуре 210–220 град. на протяжении 40–50 мин. Готовое изделие немного остудите, разрежьте на небольшие куски и подавайте к чаю.

Миндальная булка

Требуется: 3 стакана рисовой муки, по 1 стакану пшеничной муки, сливок и сахара, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 70 г дрожжей, 40 г миндаля, ванилин, соль.

Способ приготовления. В теплое молоко всыпьте дрожжи, 2 ст. л. сахара и пшеничную муку. Хорошенько размешайте и поместите в тепло на 1–1 1/2 ч. Когда опара подойдет, добавьте 1/2 стакана сахара, 2 яйца, сливочное масло и соль. Тщательно вымесите тесто и поместите его в тепло на 2–3 ч. На протяжении этого времени несколько раз обминайте его.

Из готового теста сформуйте булку и положите на противень, смазанный небольшим количеством масла. Поставьте на расстойку в теплое место. Когда булка увеличится в объеме, смажьте ее взбитым яйцом и посыпьте измельченным миндалем. Выпекайте до готовности в хорошо разогретой духовке. Далее готовую булку выньте из духовки, остудите, разрежьте пополам и сделайте в ней небольшое углубление. Отдельно взбейте густые сливки с оставшимся сахаром и ванилином. Получившуюся смесь поместите в углубление в булке и накройте второй половиной изделия. Подавайте булку к чаю или кофе.

Кулинарные хитрости

Оптимальной температурой для выпекания хлебо-булочных изделий из рисовой муки считается 200–210 град. Если вы превысите указанную температуру, то ваши изделия не будут пышными, а верхняя корочка приобретет чрезмерно темный оттенок. При более низких температурах хлебо-булочные изделия не успевают хорошо пропечься, поэтому внутри могут попадаться места с непропеченным или сырым тестом. Кроме того, в этом случае изделия имеют бледную, не совсем аппетитную корочку.

Булочки с кремом

Требуется: 3 стакана рисовой муки, 400 г сливочного масла, яйцо, 15 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 2 стакана сахара.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто опарным

способом, раскатайте в жгут, разрежьте на кусочки и сформуйте из него шарики. Уложите их швом вниз на смазанный сливочным маслом противень на расстоянии в 5–6 см друг от друга. Поставьте в тепло для расстойки.

За 10 мин до выпечки смажьте булочки яйцом. После выпекания верхнюю часть остывших булочек надрежьте по горизонтали и приподнимите. В образовавшееся отверстие выдавите крем. Для него из сахара и воды сварите сироп. Охладите и постепенно смешайте с размягченным сливочным маслом, непрерывно взбивая.

Кулинарные хитрости

Качество и свойства вашего дрожжевого теста, а соответственно, и изделий, приготовленных из него, зависят от качества используемых продуктов, в большей степени — от дрожжей. Следует отметить, что свежие дрожжи представляют собой мягкую сероватую массу и обладают запахом, напоминающим спиртной.

Булочки с изюмом

Требуется: 1 кг рисовой муки, 2 стакана молока или воды, соль, 1/2 стакана сахара, 1 стакан растительного масла, 30 г дрожжей, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 300 г изюма, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Для густой опары высыпьте горкой на разделочную доску половину муки. В центре сделайте углубление, в него вылейте дрожжи, разведенные теплой водой или молоком, и замесите. Полученную опару опустите в теплую воду и оставьте до тех пор, пока она не всплывет.

Тем временем приготовьте тесто из остальной муки. Высыпьте ее на стол и сделайте в середине воронку, залейте в нее растительное масло, всыпьте соль и сахар. Как только опара всплывет, выньте ее из воды, дайте ей стечь и соедините с подготовленным тестом. Хорошо вымесите и оставьте подниматься.

Через 2 ч в готовое тесто добавьте ванильный сахар и изюм. Еще раз хорошо вымесите и разделайте на небольшие порционные шарики. Дайте им расстояться в течение 10–15 мин, а затем выложите на смазанный противень. Сверху посыпьте сахарной пудрой и выпекайте в средне нагретой духовке до образования румяной корочки.

Кулинарные хитрости

Чтобы выпечка из дрожжевого теста всегда радовала вас своим вкусом и пышностью, научитесь прежде всего правильно хранить дрожжи. Оптимальная температура не должна превышать 3–4 град., а помещение должно быть достаточно сухим. Дрожжи отлично переносят низкие температуры, однако болезненно реагируют на ее резкие перепады. Именно поэтому, достав их из морозильника, сначала залейте их холодной водой, чтобы они немного разморозились. Далее добавьте жидкость более высокой температуры.

Булочки с повидлом

Требуется: 3 стакана рисовой муки, 5 ст. л. сахара, 15 г дрожжей, соль, 4 яйца, 1 стакан воды или молока, по 100 г сливочного масла или маргарина и сахарной пудры, 200 г повидла.

Способ приготовления. В теплой воде растворите соль и сахар. Добавьте 3 яйца, растворенные дрожжи и муку, замесите тесто до однородной консистенции. Далее оставьте тесто подходить в течение 3 ч. За это время сделайте две обминки. Готовое тесто раскатайте и равномерно нанесите на 2/3 его поверхности размятое сливочное масло.

Кусок теста без масла заверните наверх, на него положите второй конец, смазанный маслом, и раскатайте сначала вдоль, а затем поперек, периодически посыпая мукой. Тесто охладите и раскатайте в третий раз. Затем нарежьте на полосы. Смажьте их поверхность повидлом и скатайте в виде рулета. Булочки оставьте для расстойки, а затем смажьте яйцом и выпекайте. Готовые булочки посыпьте сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

Если хотите, чтобы дрожжевое тесто лучше поднималось, а изделия из него получались пышными, вам необходимо знать условия, при которых дрожжевые грибки размножаются эффективнее. Во-первых, это температура теста — 35–40 град., а во-вторых, — приток воздуха, который также существенно ускоряет этот процесс. Именно поэтому на протяжении времени, когда тесто доходит, необходимо периодически перебивать и обминать его.

Шафрановые хлебцы

Требуется: 4 стакана рисовой муки, 1 1/2 стакана молока, по 1 ст. л. крахмала и сахара, по 2 ст. л. сливок и сахарной пудры, по 200 г сливочного масла и шафрана, 100 г сахара, 70 г дрожжей, 150 г изюма, 3 яйца, соль, 5 зерен кардамона, 30 г очищенных орехов.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи, положите половину приготовленной муки, тщательно размешайте до однородной массы и оставьте в тепле. Кардамон очистите от оболочки, высушите, разотрите в порошок в кофемолке. Орехи очистите. Шафран немного подсушите на сковороде или на пергаментной бумаге в духовке и разотрите в порошок. Затем залейте небольшим количеством воды и мешайте до полного растворения. У вас должна получиться желто-оранжевая жидкость с изысканным ароматом.

Когда объем опары увеличится в 2–3 раза, введите оставшуюся муку, взбитое с сахаром масло, сливки, 2 желтка, кардамон, шафран, обваленный в муке изюм и замесите тесто. Готовое тесто накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. Несколько раз за это время обминайте тесто руками. Далее сформуйте из него хлебцы и выложите их на противень, предварительно смазанный маслом. Оставьте их на расстойку на 15–20 мин, после чего смажьте взбитым яйцом, посыпьте измельченными орехами и выпекайте в духовке при средней температуре. Остывшие булки посыпьте сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

Чтобы температура замешиваемого теста не опускалась ниже допустимых единиц, вам следует заранее достать из холодильника все необходимые продукты, которые вы будете использовать для его приготовления. Яйца и сливочное масло на момент приготовления теста должны иметь комнатную температуру.

Рисовые пироги с сельдью

Требуется: 3 стакана рисовой муки, по 2 стакана пшеничной муки и молока, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 50 г дрожжей, 200 г сельди, по 100 г сливочного масла, репчатого лука и картофеля, 1/3 стакана сметаны, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Разведите дрожжи теплым молоком, всыпьте сахар, пшеничную муку и размешайте до однородной массы. Поставьте опару в теплое место. Когда ее объем увеличится в 2–3 раза, положите яйцо, 50 г сливочного масла, соль, рисовую муку и вымесите тесто. Затем положите тесто в

тепло на 2–3 ч, на протяжении этого времени несколько раз обминайте его.

Сельдь разделайте на филе и пропустите через мясорубку, пропустите через мясорубку лук и отварной картофель. К этой смеси добавьте яйцо, сметану, 30–40 г сливочного масла, черный молотый перец и тщательно перемешайте.

Готовое тесто разделите на две части. Одну раскатайте в пласт толщиной не более 1 см и выложите его на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху уложите начинку. Из оставшегося теста также раскатайте пласт и уложите его на начинку. Защипните края и расстаивайте в тепле 20–30 мин. Далее поставьте противень в горячую духовку и выпекайте при средней температуре в течение 30–40 мин. Готовые пироги накройте полотенцем и дайте им немного постоять. Затем разрежьте на куски и подавайте к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Лепешки

Лепешка «Русская»

Требуется: 700 г рисовой муки, 200 г пшеничной муки, 200 мл воды, 20 г дрожжей, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 10 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Поставьте тесто в тепло. Когда оно поднимется, еще раз тщательно обомните его и раскатайте в виде лепешки. Положите ее на смазанную сливочным маслом сковороду и дайте расстояться в течение 15–20 мин. Сварите яйца вкрутую, мелко порубите их и смешайте со сметаной. В полученную смесь добавьте 1 ст. л. муки и соль. Все перемешайте и нанесите смесь на лепешку, поместите ее в духовку и выпекайте до образования румяной корочки.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Если лепешки выпекать не в духовке, а на плите, то необходимо делать это на очень умеренном огне и обязательно с плотно закрытой крышкой.*

Лепешки с луком

Требуется: 800 г рисовой муки, 200 г пшеничной муки, 1/2 л воды, 20 г дрожжей, 125 мл растительного масла, 5 луковиц, соль.

Способ приготовления. Тесто тщательно вымесите и поставьте в тепло подниматься. Затем повторно его обомните и раскатайте в большую лепешку. Разрежьте ее на несколько маленьких лепешек и уложите на сковородку, смазанную растительным маслом. Лук мелко порежьте и поджарьте на растительном масле. Далее нанесите жареный лук на маленькие лепешки. Сковороду с изделиями поставьте в духовку и выпекайте до появления розовой корочки.

Лепешки с творогом

Требуется: 600 г рисовой муки, 100 г пшеничной муки, 1 стакан воды, 15 г дрожжей, 20 г сливочного масла, 200 г творога, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто, оставьте подниматься, вымесите его повторно. Раскатайте и разрежьте на маленькие

лепешки. Внутрь каждой поместите по 1 ч. л. творога. Выпекайте в духовке до готовности.

Кулинарные хитрости

Противень, на котором будут печься лепешки, надо не только обильно смазывать растительным маслом, но и слегка посыпать молотыми сухарями. Это поможет избежать прилипания лепешки к листу, а также придаст изделиям из рисовой муки пикантный вкус.

Лепешки с картофелем

Требуется: 600 г рисовой муки, по 200 г пшеничной муки и картофеля, 250 мл воды, 1/2 стакана растительного масла, 25 г дрожжей, соль, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Разделите его на две равные части и разрежьте на небольшие кусочки. Каждую лепешку начините заранее приготовленным картофельным пюре, уложите на противне и выпекайте в духовом шкафу.

Лепешки со сладкой начинкой

Требуется: 750 г рисовой муки, 250 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла, 3 стакана яблочного пюре, 125 г сахара, 1 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, 2 яйца, соль, 1 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Вымесите тесто и оставьте подниматься. Обомните еще раз и раскатайте в пласт. Из пласта вырежьте небольшие лепешки. Начините их заранее приготовленным яблочным пюре и поставьте в духовку выпекаться.

Интересные факты

Лепешки перед подачей к столу не режутся на порционные кусочки, а ломаются. На Востоке вместе с горячей лепешкой каждому человеку обязательно подается блюдце с кусочком сливочного масла, т. к. горячие лепешки станут намного вкуснее, если перед употреблением их намазывать маслом.

Лепешки с тмином

Требуется: 300 г рисовой муки, 150 г пшеничной муки, 2/3

стакана молока, яйцо, 150 г сливочного масла, 2 ст. л. тмина.

Способ приготовления. Замесите тесто, раскатайте его как можно тоньше, разрежьте на небольшие кусочки (удобнее всего при этом использовать рюмку или стакан). Лепешки выложите на смазанный маслом противень, равномерно посыпьте тмином и поставьте в духовку выпекаться.

Маца

Требуется: 600 г рисовой муки, по 150 г пшеничной муки и сливочного масла, 1 стакан воды, соль, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Замесите тесто, положите в него сливочное масло, сахар и соль. Раскатайте тесто в тонкий пласт и специальными формочками выдавите лепешки. Изделия выложите на противень и поставьте в духовку. Вынимайте из духовки, когда лепешки немного подсохнут.

Кулинарные хитрости

Если горячие лепешки не ломать, а все же нарезать, делайте это обязательно нагретым ножом.

Лепешки капустные

Требуется: 1/2 кг рисовой муки, 300 г капусты, 150 г моркови, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 1 луковица, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Капусту обварите кипятком, разрежьте на небольшие куски и пропустите через мясорубку. Подобным образом обработайте морковь и лук. Смешайте и добавьте муку и яйца. Из полученной массы слепите лепешки, поджарьте их на растительном масле. Готовые лепешки посыпьте зеленью.

Кулинарные хитрости

Если лепешка слегка пригорела, нужно по ее поверхности провести мелкой теркой. Это поможет избавиться от грубой корочки.

Рисовая лепешка по-узбекски

Требуется: 1/2 кг рисовой муки, 150 г пшеничной муки, 2 яйца, 30 г дрожжей, 1/2 л молочной сыворотки, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, 1 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте в

теплое место. Грецкие орехи измельчите и добавьте в тесто при очередном взбивании. Готовое тесто разделите на две равные части, раскатайте в виде лепешек толщиной в 1 см. Выпекайте лепешки не в духовке, а на плите на слабом огне.

Хорошо разогретую сковороду смажьте растительным маслом, затем одну лепешку положите на сковороду и накройте крышкой. Через некоторое время лепешку переверните, снова накройте крышкой и доведите до готовности. Так же выпекайте вторую лепешку. Готовые лепешки смажьте сливочным маслом, положите одну на другую и подавайте к столу в горячем виде.

Слоеные рисовые лепешки

Требуется: 400 г рисовой муки, 200 г пшеничной муки, 1/3 л молока, 30 г дрожжей, 2 яйца, 5 ст. л. цветочного меда, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто и поставьте его в теплое место. Когда оно подойдет, разделите его на несколько шариков. Каждый шарик раскатайте в круглый пласт толщиной в 1/3 см. Пласты соедините, смазывая их медом. Полученную подобным образом лепешку выпекайте в духовке в хорошо разогретой сковороде.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Если пирог печется из плохо подошедшего теста, то он остается низким, а корка получается слишком толстой. Изюм, инжир и другие фрукты и ягоды перед закладкой обязательно припудривайте мукой, в этом случае они лучше распределятся по всей массе теста и не опустятся на дно при выпечке.*

Пресная лепешка по-восточному

Требуется: 300 г рисовой муки, 150 г пшеничной муки, 3 яйца, 3 ч. л. чайной соды, 1/3 л молока (или воды), 2 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Муку перемешайте с содой, добавьте яйца и подогретое молоко, посолите и замесите крутое тесто. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной в 1 см и выпекайте в разогретой духовке.

Морковная лепешка

Требуется: 300 г рисовой муки, 150 г ржаной муки, 20 г

дрожжей, 1/3 л молочной сыворотки, 1/2 стакана изюма, 200 г моркови, 1 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте его в тепло подниматься. Морковь нарежьте очень тонкой соломкой и перемешайте с сахаром. Затем промойте изюм и смешайте его с морковной массой. Когда тесто поднимется, добавьте в него изюм с морковью и все тщательно перемешайте. Готовому тесту придайте нужную форму и выпекайте в духовке.

Кулинарные хитрости

Для приготовления лепешек пищевую соду необходимо добавлять разведенной в воде. Лепешка из пресного теста станет более рассыпчатой, если в тесто заранее добавить 1 ст. л. коньяка.

Лепешка с маком

Требуется: 300 г рисовой муки, 100 г пшеничной муки, 30 г дрожжей, 1/2 л молока (или воды), 30 г мака, 20 г сливочного масла, яйцо, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто с добавлением мака и поставьте в тепло для подъема. Подошедшее тесто разделите на две части, раскатайте в виде лепешки. Одну лепешку уложите на смазанную маслом сковороду, в центр положите кусочек сливочного масла и накройте второй лепешкой. Поверхность лепешки смажьте яичным белком и выпекайте в разогретой духовке.

Яблочные лепешки

Требуется: 300 г рисовой муки, 100 г пшеничной муки, 1/2 л молока (или воды) 150 г свежих яблок, 20 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте в тепло. Яблоки очистите от кожуры и натрите на крупной терке. Затем яблочную массу перемешайте с тестом, раскатайте в форме лепешки и выпекайте в духовке до образования розовой корочки. Подавайте яблочную лепешку с яблочным киселем или с любым фруктовым соком.

Кулинарные хитрости

Лепешки из рисовой муки необходимо хранить отдельно от изделий из ржаной и пшеничной муки.

Простая лепешка

Требуется: 400 г рисовой муки, 100 г ржаной муки, 2 яйца, 30 г дрожжей, 1/2 л простокваши (или кефира), 1 ч. л. сахара, 60 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления. Разведите в подогретом кефире сахар и сухие дрожжи. Когда кефир забродит, смешайте его с мукой, яйцами и замесите крутое тесто. Затем готовому тесту придайте форму лепешки и выпекайте в духовке.

Лепешка с сюрпризом

Требуется: 300 г рисовой муки, 100 г пшеничной муки, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1/3 л молока, 200 г сыра, 30 г сливочного масла, 50 г зеленого лука, яйцо, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте в тепло подниматься. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с рубленым зеленым луком, добавьте сливочное масло. Готовое тесто разделите на несколько частей, каждую из них раскатайте в виде лепешки. Складывайте пласты теста один на другой, прослаивая их сырной массой.

Края полученной таким образом лепешки прочно закрепите, поверхность смажьте яичным белком. Противень или сковороду обильно смажьте растительным маслом. Выпекайте в хорошо разогретой духовке.

Кулинарные хитрости

Если лепешка зачерствела, сбрызните ее поверхность молоком или водой и снова поместите в духовку на 3–5 мин. Лепешка снова приобретет вкусовые качества и свойства свежего изделия.

Сдоба

Китайский крендель

Требуется: 5 стаканов рисовой муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 400 г сливочного масла, 350 г сахара, 6 яиц, 70 г дрожжей, 100 г изюма, 2 ст. л. апельсиновых корок, 5 зерен кардамона, 30 г цедры лимона, ванилин, соль.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте 1 ст. л. сахара и 1 стакан пшеничной муки. Все хорошо размешайте и поставьте опару в теплое место на 20–25 мин. Когда объем опары увеличится в 2–3 раза, положите 250 г масла, 4 желтка, соль, рисовую муку и тщательно вымесите тесто. Приготовьте слоеное опарное тесто, введите в него предварительно сваренные в сахарном сиропе апельсиновые корки, изюм, кардамон. Готовое тесто скатайте в толстый жгут и сверните в виде кренделя. Поместите его на противень, предварительно смазанный небольшим количеством масла, и поставьте на расстойку в тепло на 15–20 мин.

Пока крендель подходит, приготовьте посыпку. Для этого оставшуюся пшеничную муку смешайте с сахаром и натертой лимонной цедрой, введите ванилин и 150 г сливочного масла, нарезанного на небольшие кусочки. Далее руками разотрите смесь в крошку. Крендель смажьте взбитым яйцом, посыпьте приготовленной ранее посыпкой и поставьте в хорошо разогретую духовку. Выпекайте крендель при температуре 200–210 град. 20–30 мин. Готовое изделие остудите, разрежьте на небольшие куски и подавайте к сладкому столу.

Интересные факты

С первых веков нашей эры в Индии существовал закон, по которому преступников наказывали тем, что запрещали определенное время есть хлеб. При этом индийцы были уверены, что тот, кто не ест хлеба, будет иметь плохое здоровье и несчастную судьбу. И в наши дни верующие индийцы, творя утреннюю молитву, начинают ее словами: «Все есть пища, но хлеб есть ее великая мать».

Плюшки с фаршем из сушеных фруктов

Требуется: 4 стакана рисовой муки, 1 стакан сахара, 100 г

сливочного масла или маргарина, яйцо, 8 ст. л. нежирной сметаны или молока, соль, 1/4 ч. л. пищевой соды, по 250 г урюка и чернослива, 150 г сушеных яблок, 3 стакана воды.

Способ приготовления. Маргарин или сливочное масло размягчите до пластичного состояния. Отдельно в молоке или сметане растворите сахар и соль, затем добавьте яйцо и перемешайте. Эту смесь небольшими порциями соедините с маслом. Затем введите муку, предварительно смешанную с содой. Очень быстро замесите тесто, т. к. сода образует углекислый газ, который при длительном перемешивании улетучивается, в результате объем изделий при выпечке не увеличивается.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной в 1 см и вырежьте из него прямоугольники. На их середину положите фарш из сухофруктов. По обе стороны от начинки сделайте надрезы, в которые проденьте противоположные края. Готовые плюшки уложите на смазанный растительным маслом противень, их поверхность смажьте яйцом. Выпекайте до готовности.

Для начинки сушеные фрукты замочите на 1–2 ч в холодной воде и поставьте варить до размягчения. После охлаждения удалите косточки и пропустите сухофрукты через мясорубку. К готовому фруктовому пюре добавьте сахар и размешайте.

Кулинарные хитрости

Особенность сдобы, приготовленной из рисовой муки, состоит в том, что она быстро черствеет. Для освежения заверните выпечку во влажную салфетку на 5 мин, потом разверните и положите на 20–25 мин в слегка нагретую духовку.

Плюшки с изюмом

Требуется: 4 стакана рисовой муки, 60 г сливочного масла или маргарина, по 2 ст. л. сахара и растительного масла, яйцо, 20 г дрожжей, соль, 1 стакан воды или молока, 150 г изюма, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Дрожжи разведите в небольшом количестве воды и добавьте в муку. Соль и сахар растворите в оставшейся жидкости и положите туда же, вбейте яйцо. Замесите тесто в течение 5 мин, после чего введите растопленное сливочное масло или маргарин и промытый и распаренный изюм без косточек. Замес продолжайте до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам и посуде.

Накройте крышкой, чтобы тесто не заветрилось, и поставьте в тепло для брожения, которое длится 2–3 ч. В течение этого

времени тесто дважды обомните.

Готовое тесто разделайте на плюшки. Для этого выложите его на подпыленную мукой доску и разрежьте на равные по толщине жгуты, а их — на куски. Раскатайте их скалкой, смажьте маслом и заверните в рулеты. Затем сложите каждый рулет вдвое и сделайте ножом один или два разреза. Скрепите концы по желанию. Уложите изделия на смазанный растительным маслом противень и дайте расстояться. За 10 мин до выпечки смажьте яйцом и посыпьте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

Слегка зачерствевший рисовый хлеб и сдоба полезнее, т. к. лучше пропитываются слюной и пищеварительными соками и быстрее перевариваются. Поэтому они рекомендуются при некоторых заболеваниях желудка, кишечника и печени. Для здорового человека — это дело вкуса.

Пончики с чесноком

Требуется: 3 стакана рисовой муки, 5 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 15 г дрожжей, 40 г жира, 1/2 стакана воды или молока, 3 зубчика чеснока, 1/2 л растительного масла, соль.

Способ приготовления. Для опары соедините муку, воду, дрожжи и немного сахара. Поверхность опары посыпьте мукой, накройте и оставьте на 1 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2 раза, добавьте к ней растворенные в воде соль, сахар, яйца и жир. Все хорошо перемешайте.

Тесто накройте и дайте ему подойти в течение 2 ч. За это время сделайте две обминки. Из готового теста сформуйте 10 шариков. В середине каждого сделайте дырочку и быстро обжаривайте в разогретом растительном масле. Затем готовые пончики выньте шумовкой и пропитайте чесночным соусом: чеснок разотрите с солью и небольшим количеством растительного масла и разведите водой.

Пончики лимонные

Требуется: 2 стакана рисовой муки, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, по 100 г сливочного масла и сахарной пудры, 12 г дрожжей, 1/3 стакана молока, 1 ст. л. воды, лимон или 2 г лимонной кислоты, 1/3 л растительного масла.

Способ приготовления. Замесите опарное тесто: смешайте

воду, дрожжи, половину нормы молока и муку. Через полчаса добавьте остальные продукты и поставьте тесто в тепло.

После расстойки из готового теста сформуйте пончики. Разогрейте растительное масло и опускайте туда пончики небольшими партиями, жарьте до готовности. Выньте шумовкой и посыпьте сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

Рисовую муку следует хранить в сухом, хорошо проветриваемом и затемненном месте, вдали от остропахнущих веществ. Ее нужно время от времени просеивать, чтобы она не слежалась. Если чувствуется запах плесени, такую муку употреблять в пищу не стоит. Предельный срок хранения — 4 месяца. Не рекомендуется бумажная или полиэтиленовая тара, лучше хранить рисовую муку в матерчатом мешочке. В нее можно положить 2–3 головки очищенного и разделенного на дольки чеснока (не нарушая верхних покровов долек, иначе чеснок загниет).

Рисовая баба

Требуется: 4 стакана рисовой муки, 3 стакана молока, 100 г дрожжей, 50 г шафрана, 250 г сливочного масла, 9 яиц, 1 стакан сахара.

Для помадки: 2 яйца, 100 г сладкого миндаля, 1 стакан сливок, 1/2 стакана сахарной пудры.

Способ приготовления. Разведите в 2-х стаканах теплого молока дрожжи, добавьте 2 стакана муки и хорошо размешайте. Поставьте опару в тепло. Разведите шафран в горячем молоке. Когда опара увеличится в объеме в 2 раза, влейте настой шафрана, растопленное масло, вбейте яйца, добавьте сахар, оставшуюся муку, соль. Замесите тесто и продолжайте месить до тех пор, чтобы оно легко отставало от рук. Далее переложите его в формы и оставьте на 20–30 мин на расстойку. Выпекайте в духовке при средней температуре в течение 40–50 мин.

Готовое изделие остудите и покройте помадкой: залейте очищенный миндаль на несколько минут кипятком, затем обсушите, измельчите и залейте стаканом сливок. Добавьте сахарную пудру, яичные белки и растирайте деревянной ложкой до загустения. Смажьте бабу, дайте немного обсохнуть и подавайте к сладкому столу.

Интересные факты

В 1624 г. царь Михаил Федорович издает указ «Памяти приставам, назначенным в Москве за смотрением, за печением и продажей хлеба», содержащий одну из первых рекомендаций в России по использованию хлеба, в том числе и из рисовой муки, в лечебном и профилактическом питании. Этим указом продавать и есть свежеиспеченный хлеб не рекомендовалось.

Ромовая рисовая баба

Требуется: 3 стакана рисовой муки, 5 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 15 г дрожжей, по 1/2 стакана воды и изюма, соль, ванильный сахар.

Для сиропа: по 1/2 стакана сахара и воды, 2 г ромовой эссенции.

Для помадки: 4 ст. л. какао-порошка, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. воды или молока.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто опарным способом. Ромовые бабки выпекайте в специальных формах, обильно смазанных растопленным сливочным маслом. После выпечки готовый полуфабрикат выстаивайте в течение 2–4 ч, затем форму слегка встряхните, бабки выньте и поставьте их широкой стороной вниз.

Полейте изделия ромовым сиропом: сахар растворите в воде и доведите до кипения. Снимите пену, охладите и добавьте ромовую эссенцию. Когда сироп пропитает изделия, покройте бабки помадкой. Для нее вскипятите воду, всыпьте в нее сахар и поварите. Затем немного остудите и положите сливочное масло, предварительно размешав в нем какао-порошок.

Кулинарные хитрости

Многие изделия из рисовой муки разрыхляют пищевой содой. Однако она разлагается не полностью, оставляя специфический привкус. Чтобы избежать этого, можно добавить в тесто небольшое количество лимонной кислоты или лимонного сока. Этого делать не следует в том случае, если тесто замешивается на сметане или простокваше.

Бисквит из рисовой муки

Требуется: 2 стакана рисовой муки, 100 г сливочного масла, 14 яиц, 1 1/5 стакана сахара, 1 стакан сливок, 100 г засахаренного ананаса.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахаром и мукой, постепенно прибавьте растертое масло. Введите взбитые в пену белки и все перемешайте. Выложите тесто в две одинаковые формы, предварительно смазанные маслом и посыпанные мукой. Поместите в несильно разогретую духовку и выпекайте до готовности. Далее готовые бисквиты прослоите взбитыми с сахаром сливками, сверху полейте оставшимся кремом и украсьте кусочками засахаренного ананаса. Разрежьте на небольшие кусочки и подавайте к сладкому столу.

Глава 5. Кукуруза — хлеб американских цивилизаций

Кукурузный хлеб

Хлеб из кукурузной муки

Требуется: 2 кг кукурузной муки тонкого помола, 25–50 г дрожжей, 1 стакан сахара, яйцо, 1 1/2 л воды, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой кипяченой воде, введите сахар и 2 стакана муки, хорошо размешайте и дайте опаре подойти. Когда поверхность теста пойдет пузырями, осторожно вмешайте остальную муку и соль, вымесите гладкое тесто (чтобы появились пузырьки). Поместите его в тепло и дайте подойти (масса должна увеличиться в объеме в 2–3 раза). Опустите тесто и дайте ему подойти вновь (повторите процедуру 1–2 раза). Разделите его на части и положите в формы, слегка смазанные маслом, заполняя их на треть. Дайте тесту подняться в формах (до половины) и осторожно поставьте в разогретую печь (примерно 150–180 град.). Выпекайте около 1 ч на умеренном огне. Готовый хлеб осторожно смажьте яйцом.

Интересные факты

Кукуруза на протяжении многих веков была основным продуктом питания всех американских народов. Многочисленные сорта кукурузы — как дикорастущие, так и культурные — распространены в Южной и Северной Америке. В Европу кукурузу завезли в середине XVII в., и она довольно быстро получила признание. В настоящее время уже в каждой европейской кухне есть свои национальные блюда из кукурузы и кукурузной муки, особенно славятся ими Болгария, Румыния, Молдова. Знаменитая плацинта, мамалыга, кукурузные лепешки, пироги и хлебы составляют славу кулинаров этих стран.

Кукурузный хлеб с тмином

Требуется: 1 кг кукурузной муки, 200 г пшеничной муки тонкого помола, 30–60 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 3 ст. л. меда, 1 1/2 ст. л. тмина, 1 л воды или молока, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой кипяченой воде или молоке с половиной сахара, медом и 1 стаканом кукурузной муки. Добавьте пшеничную муку и поставьте тесто в тепло на 1–2 ч. В подошедшую опару осторожно вмешайте оставшуюся муку, сахар и соль, всыпьте немного поджаренного

тмина (треть от заданной нормы). Дайте тесту подойти и опустите 2–3 раза, обминая его льняной салфеткой. Приготовьте небольшие формы (в готовом виде хлеб не должен превышать 1/2 кг), смажьте их маслом и положите в каждую тесто, заполняя на треть. Дайте подойти до половины формы и осторожно поместите их в горячую печь с равномерным нагревом. Когда верхняя и боковые корочки подрумянятся, выньте хлеб из печи и, не давая остыть, густо посыпьте обжаренным тмином.

Кукурузный хлеб «Сдобный»

Требуется: 1 кг кукурузной муки, 600 мл молока, 30–60 г дрожжей, 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 ст. л. цветочного меда, 200 мл воды, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплой воде с молоком, введите половину сахара и 1 стакан муки, хорошо размешайте и дайте опаре подойти. Когда опара будет готова, осторожно всыпьте оставшуюся муку, влейте мед с сахаром и взбитые яйца, еще раз все хорошо вымешайте. Положите тесто в глубокую посуду и дайте ему подойти, 2 раза обминая по мере необходимости. Разделите затем на части весом не более 300 г и разложите в формы, дайте подняться в формах. Выпекайте в печи или духовом шкафу на среднем огне. Когда изделия будут готовы, смажьте их сверху яйцом и посыпьте сахаром.

Кулинарные хитрости

Вместо дрожжей или хмельного солода можно использовать зрелую простоквашу из жирного молока, настоянную в течение 2–3 дней. Делают подобную простоквашу так: в молоко добавляют 1/2–1 ст. л. какого-либо кислого продукта (например, лимонного сока) или старой простокваши и ставят в прохладное место. В этом случае молоко не отделяет сыворотки, а простокваша образуется густой, однородной и очень вкусной. Такая простокваша будет хорошей закваской для не слишком густого теста, особенно если в него ввести яйца и соду.

Кукурузный хлеб «Особый»

Требуется: 1 кг пшеничной муки грубого помола, 1/2 кг кукурузной крупы, по 1/2 л воды и молока, 50–100 г дрожжей, 1 стакан сахара или 1/2 стакана меда, 1 яйцо, 200 г изюма, соль.

Способ приготовления. Замесите опару на кукурузной крупе

— разведите ее в молоке и воде с дрожжами и сахаром. Дайте опаре подойти в течение 1–1 1/2 ч в теплом месте. Вмешайте муку, яйцо, соль и дайте тесту подойти. Хорошо промойте изюм в теплой воде, удалите косточки и вмешайте в тесто. Дайте тесту подойти еще 1–2 раза. Положите его в формы небольшими порциями (не более 300 г), подождите, когда поднимется в формах. Выпекайте на среднем огне 1–1 1/2 ч. Горячий хлеб посыпьте изюмом.

Кулинарные хитрости

Чтобы хлеб получился пышным и рассыпчатым, рекомендуется добавлять в тесто немного крупы — кукурузной или манной, одновременно вводя в него побольше дрожжей, а пшеничную муку следует выбирать грубого помола — в ней больше цельной клейковины, которая обеспечит хорошую подъемность тесту.

Хлеб кукурузный заквашенный

Требуется: по 1/2 кг кукурузной и пшеничной муки, 1/2 л воды, сыворотки или простокваши, по 1/2 стакана сахара и старой закваски, 30–50 г дрожжей, тмин, соль.

Способ приготовления. Для выпечки такого хлеба необходимо иметь закваску, приготовленную как минимум за несколько дней до этого (оставшуюся от прежней выпечки). Достаточно куска теста величиной с яйцо или 1/2 стакана жидкого теста. Храните такую закваску в деревянной посуде, закрытой льняной салфеткой и деревянным кружком, чтобы не попадала пыль. Муку перед выпечкой просушите, просеяв и рассыпав ее на столе. Закваску разведите водой, размешайте массу, введите дрожжи и сахар. Треть или половину кукурузной и пшеничной муки всыпьте в закваску, разведите оставшейся водой (или простоквашей) и оставьте зреть на несколько часов в тепле. Затем всыпьте оставшуюся муку, соль, тмин и месите в течение 30 мин, пока оно не будет отставать от рук. Закройте салфеткой и дайте подняться 2 раза.

Если тесто достаточно крутое, сформуйте круглые хлебы, дайте подняться еще раз. Выпекайте в духовом шкафу при средней температуре. Готовые изделия посыпьте поджаренным тмином.

Кулинарные хитрости

Чтобы определить, достаточно ли поднялись хлебы (уже скатанные в форму), можно воспользоваться таким

старинным способом: куски теста опустите в холодную воду. Если всплывут — это знак, что они готовы к выпечке. Если же теста много или есть опасение относительно его качества, то в воду можно опустить только один кусок, и по этому куску определить готовность теста.

Кукурузный хлеб с картофелем

Требуется: по 1/2 кг кукурузной муки тонкого помола, пшеничной муки и картофеля, 1/3 стакана сахара, тмин, соль.

Способ приготовления. Картофель очистите и разварите до мягкости. Немного отсудите, протрите сквозь сито и размешайте с половиной муки (кукурузной и пшеничной пополам), не добавляя воды. Хорошо размешайте массу, накройте салфеткой и поставьте в тепло на ночь. На другой день прибавьте вторую половину муки — до консистенции теста обыкновенной густоты, не подливая воды. Месите сильно и быстро, всыпав соль, тмин и сахар.

Когда тесто начнет тянуться и отставать от рук, накройте его салфеткой и оставьте на 3–4 ч, чтобы оно немного поднялось. Скатайте хлебы, дайте им опять подняться и выпекайте в разогретом духовом шкафу или печи до готовности. Готовые изделия посыпьте слегка обжаренным тмином.

Кулинарные хитрости

Чтобы определить, насколько прогрелась печь или плита, слегка посыпьте противень мукой. Если мука подрумянится за несколько минут и приобретет приятный оттенок, это признак того, что плита достаточно разогрета; в противном случае мука слишком быстро сгорит или совсем не изменит своего цвета.

Хлеб кукурузный заварной

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки или крупы, 1 кг пшеничной муки, 30–50 г дрожжей или кусок закисшего теста, 1/2 л кипящей воды, тмин, анис, соль.

Способ приготовления. Треть пшеничной муки заварите осторожно кипятком и размешайте. Накройте плотной салфеткой и дайте остыть. Дрожжи или кусок закисшего теста размешайте в теплой воде, положите в закваску, прибавьте сахар и муку так, чтобы тесто было довольно густым, хорошо вымесите и дайте массе еще раз подняться в теплом месте. Когда тесто поднимется

и начнет немного опадать, вмешайте оставшуюся муку или крупу, соль, тмин и вымесите тесто еще раз — чтобы оно отставало от рук. Скатайте хлебы и дайте им подняться еще раз. Перед посадкой в печь сбрызните их холодной водой или смажьте теплым легким пивом, квасом или белком и посыпьте анисом. Готовые изделия выньте из печи и дайте остыть, накрыв льняной салфеткой, в теплом месте.

Эксклюзивные рецепты

Лепешки из кукурузной крупы по-индейски

Требуется: 1 кг мелкотолченой кукурузной крупы, 2 яйца, 1 стакан хмельного сусла или пива или 50–100 г дрожжей, 2 ст. л. меда или патоки, вода, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, осторожно размешайте с водой так, чтобы не было комков. Влейте дрожжи или хмельное сусло и дайте тесту подойти в течение 1 ч. Яйца взбейте, влейте в тесто, добавьте соль и сахар и дайте ему подойти еще раз. Тесто должно получиться такой густоты, чтобы его можно было раскатывать скалкой. Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 1 см. Сложите лепешки на смазанный маслом или подсыпанный мукой противень и выпекайте на медленном огне до светло-золотистого цвета. Подавайте лепешки, смазав их маслом и медом, или с какой-либо мясной начинкой.

Хлеб сладкий заварной

Требуется: по 2 кг кукурузной и пшеничной муки, по 1 стакану отрубей и густого кваса, 1/2 стакана сахара, 10 г дубовой коры, цедра апельсина, 2 л воды, 2 ч. л. соли.

Способ приготовления. Муку просейте, 9-ю ее часть заварите кипящей водой так, чтобы получилась довольно густая масса. Вымешивайте тесто веселкой, пока оно не будет отставать от нее, накройте салфеткой и поставьте в тепло на ночь. Через 12 ч всыпьте остальную муку и хорошо все перемешайте. Когда тесто подойдет еще 2–3 раза, влейте в него густой квас и положите кусок дубовой коры. Дайте тесту постоять около суток, по мере надобности уминая его.

Выньте дубовую кору, тесто вымесите и положите в него горсть сладкой, мелко изрубленной, но не пересушенной цедры апельсина, 1 ст. л. тмина, сахар и дрожжи. Дайте подняться еще раз, после чего сформуйте хлебы (весом не более 300 г), сгладьте их мокрой рукой и, посыпав тмином, посадите в горячую печь.

Готовые хлебы остудите, закрыв салфеткой, в теплом месте.

Кулинарные хитрости

Для получения настоящего кисло-сладкого хлеба тесто должно зреть не менее трех суток — только при соблюдении этого условия появляются те бактерии, которые придают особый вкус тесту.

Хлеб кисло-сладкий «Особый»

Требуется: по 2 кг пшеничной и кукурузной муки, по 1 стакану отрубей, сахара и густого кваса, 2 л воды, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто, как указано в предыдущем рецепте, не добавляя в него дубовую кору и цедру. Такое тесто должно стоять в тепле в общей сложности около 6 дней, вымешивают его 2–3 раза в сутки. Такой хлеб хорош тем, что очень долго не черствеет и приятен на вкус.

Хлеб кукурузный кисло-сладкий скороспелый

Требуется: по 2 кг кукурузной и пшеничной муки, по 1 стакану молотых пшеничных отрубей, сахара и густого кваса, 2 л воды.

Способ приготовления. Муку просейте и хорошо перемешайте, 5-ю часть муки заварите кипящей водой, вливая ее тонкой струйкой и постоянно помешивая, чтобы не образовывалось комков. Поставьте в теплое место на ночь. В забродившую опару влейте густой квас и всыпьте остальную муку, замесите тесто и оставьте его стоять в течение 10–12 ч.

Разделите тесто на части и разложите его в формы (лучше круглым) — по 300 г теста в каждую. Дайте тесту подняться на 3/4 в форме и выпекайте в горячей печи или духовом шкафу в течение 1 ч. Проверьте готовность хлеба тонкой длинной деревянной палочкой. Если тесто получилось достаточно крутым, его можно не вкладывать в формы — достаточно скатать из него небольшие шары весом 300–400 г и, накрыв салфеткой, дать подняться. Перед посадкой в печь смажьте изделия водой, легким пивом или яичным белком.

Кулинарные хитрости

Густой квас, или «заквасье», — это гуща, оставшаяся на дне посуды, в которой готовился домашний квас. Эта гуща обладает прекрасными квасящими способностями и может с успехом использоваться вместо дрожжей для

приготовления пышного, ноздреватого, но несколько кислого теста. Чтобы уменьшить излишнюю кислоту теста, можно добавить в него сахар: 1 стакан сахара на стакан густого кваса.

Хлеб кукурузный к чаю

Требуется: по 1 кг кукурузной и пшеничной муки, по 1 стакану густого кваса (или 30 г дрожжей) и сахара, 200 г чернослива, 100 г миндаля, 2 ст. л. сырого тмина, 1 л воды.

Способ приготовления. Муку просейте и просушите, рассыпав на столе в теплом сухом помещении. Пшеничную муку заварите кипятком и размешайте. Оставьте закваску зреть в теплом месте на несколько часов (приблизительно 10–12 ч). После этого осторожно вмешайте кукурузную муку, влейте квас или разведенные в молоке дрожжи, хорошо перемешайте. Сладкий чернослив обварите кипятком, ни в коем случае не разваривая, обсушите на полотенце и, мелко нашинковав, вмешайте в тесто. Обварите кипящей водой миндаль и очистите его, мелко нашинкуйте и тоже вмешайте в тесто, добавив туда же тмин (по желанию его можно поджарить на слабом огне).

Тесто хорошо вымесите и оставьте подходить на 10–12 часов в теплом месте. Скатайте небольшие хлебы и, сгладив их мокрой рукой, выпекайте в предварительно нагретой духовке.

Кулинарные хитрости

Кукурузная мука, в отличие от пшеничной, меньше содержит клейковины, поэтому чтобы тесто хорошо поднималось, в него нужно добавлять побольше дрожжей (примерно на одну четверть больше нормы) и сахара или подмешивать некоторое количество пшеничной муки (до трети от количества кукурузной).

Постные хлебцы из кукурузной муки и отрубей

Требуется: 1 кг кукурузной муки, 300 г пшеничной муки, 4 стакана пшеничных отрубей, 35 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 1 л воды, 1/4 стакана пива, тмин, соль.

Способ приготовления. Отруби просейте, влейте в них теплую воду, размешайте, накройте плотной тканью и оставьте в теплом месте на ночь. Через несколько часов процедите опару через решето. Просейте кукурузную муку и замесите тесто на отрубной опаре. Влейте разведенные в теплой воде дрожжи, добавьте соль, пшеничную муку и сахар. Замесите тесто и оставьте зреть на

несколько часов.

Когда тесто подойдет, сделайте из него маленькие хлебцы и поставьте их на расстойку в тепло. Выпекайте в печи или духовом шкафу как обычный хлеб, только более короткое время. Готовым хлебцам дайте остыть и разрежьте их вдоль на две половинки. Разрезанной стороной обмакните в некрепкое пиво (или сбрызните им), посыпьте крупной солью и тмином и уложите рядами на противень. Поставьте в духовой шкаф на медленный огонь и немного подсушите.

Кулинарные хитрости

Если вы хотите, чтобы кукурузный хлеб хранился дольше, держите его в прохладном месте без доступа воздуха, но не заворачивая в полиэтиленовые пакеты — от этого его вкус значительно ухудшается.

Хлебцы из кукурузной муки на простокваше

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, яйцо, 2 стакана простокваши, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. л. соды, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. тмина или 1 ст. л. измельченных орехов, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, смешайте с простоквашей, добавьте соль, сахар, соду. Замесите тесто и введите в него яйцо — сначала желток, потом, после размешивания, белок. Приготовьте тесто как для густых оладий или чуть гуще — так, чтобы можно было раскатывать его мокрой рукой. Выпекайте в горячем духовом шкафу на противне, смазанном маслом (из толстого листа), или сковородах. Горячие хлебцы слегка смажьте маслом или медом и посыпьте тмином или орехами, сложите в виде полумесяцев.

Кукурузное печенье

Печенье из кукурузной муки с черным перцем

Требуется: по 1/2 стакана кукурузной муки и густых сливок, 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, по 1/2 ч. л. соды и корицы, 200 мл воды, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Просейте пшеничную муку, разведите ее холодной водой, добавьте сахар и соду и дайте немного настояться. Просейте кукурузную муку, вмешайте в нее яйца (отдельно желтки и взбитые белки), смешайте с пшеничной мукой. Вымесите крутое тесто, введя сливки, смешанные с сахаром, и перец. Дайте тесту немного постоять в теплом месте. Раскатайте его в пласт толщиной 1–1 1/2 см и вырежите из него формочками небольшие печенья. Посыпьте их корицей и сахаром. Выпекайте в горячем духовом шкафу до золотистого цвета. Подавайте к жирным бульонам и мясным супам.

Занимательные факты

Необычное сочетание для русской кухни — печенье с перцем — имеет широкое распространение в Южной Америке, а также на юге Европы, где перец принято добавлять во многие блюда — при этом кладут его в значительно больших количествах, чем принято в русской кухне.

Печенье из кукурузной муки с твердым сыром

Требуется: 2 стакана кукурузной муки, 1/2 стакана пшеничной муки грубого помола, яйцо, 1 стакан сметаны (или густых сливок), 100 г твердого сыра, сахар, сода, соль.

Способ приготовления. Просейте муку, введите в нее половину указанного количества сметаны, соду и желток. Дайте настояться и положите оставшуюся сметану, соль и взбитый белок, немного сахара. Хорошо вымесите тесто: оно должно получиться рассыпчатым, достаточно густым и жирным. Натрите на терке твердый, но не горький сыр (например, пармезан) стружкой средней толщины, вмешайте его в тесто и раскатайте из него круглые шарики. Выстелите дно противня бумагой, чтобы плавящийся сыр не подгорел. Готовое печенье обваляйте еще горячим в сырной стружке или полейте сметаной. Подавайте к жирным бульонам или как самостоятельное блюдо.

Интересные факты

Во многих странах Европы, например в Болгарии, Венгрии, Молдове, блюда из кукурузной муки с сыром являются одними из самых популярных. Этому не приходится удивляться, оказывается, белки, содержащиеся в сыре и кукурузе, являются взаимно дополняющими друг друга, несмотря на их, казалось бы, столь различное «происхождение».

Кукурузное печенье в масле

Требуется: 2 стакана кукурузной муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара, кардамон или миндальные орехи, 1 ст. л. уксуса, 1/2 стакана холодной воды, 1/2 ч. л. соды.

Способ приготовления. Просейте муку, добавьте в нее соду, взбитые яйца, сахар и воду, дайте настояться, чтобы получилось жидкое тесто. Введите остальную муку и холодное порубленное масло. Вымесите тесто так, чтобы не было комков, положите тертые орешки (если используете миндаль, он должен быть сладким) или кардамон. Скатайте из теста толстую колбаску и нарежьте ее кусочками так, чтобы получились небольшие лепешки толщиной 3–4 см. По центру каждой лепешки сделайте углубление, уложите в него по кусочку масла и сахара, орешек. Выпекайте в духовом шкафу до золотистого цвета.

Кулинарные хитрости

При закипании сахарного сиропа на его поверхности, как правило, образуется пена — ее необходимо снимать в течение всей варки, иначе сироп карамелизуется. Варить помадку следует на сильном огне, тогда она не потемнеет (можно варить помадку под крышкой, т. к. водяной пар смывает образующиеся на стенках кастрюли сахарные кристаллы).

Печенье песочное из кукурузной муки

Требуется: 3 стакана кукурузной муки, 1/2 стакана пшеничной муки, 1 стакан сахара, 300 г маргарина или сливочного масла, 2 яйца, 1/4 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Масло разотрите до пластичного состояния, введите яйца, сахар, соль, соду и взбивайте 15–25 мин. Всыпьте пшеничную, а затем кукурузную муку и замешивайте тесто 3–4 мин. Раскатайте его в пласт и вырежите формочками печенья. Если при замешивании температура теста не превышает

20 град., то из него можно сразу формовать изделия. Однако не следует слишком охлаждать тесто (не более 15–18 град.), иначе оно будет рассыпаться.

Печенье сдобное

Требуется: 2 1/2 стакана кукурузной муки, по 1 стакану пшеничной муки и сахара, 25 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто, как указано в предыдущем рецепте. Раскатайте его в пласт толщиной 5 мм, смажьте яйцом, подкрашенным жженым сахаром. На поверхности пласта нарисуйте яйцом узоры — волнистые линии, крапинки и т. д. Когда тесто подсохнет, вырежите печенье формочками с острыми краями. Выпекайте на сухом противне. Украсьте орехами, сливочной помадкой или вареньем.

Кулинарные хитрости

При приготовлении песочного печенья сахар можно заменить сахарной пудрой (из расчета 1:1) или медом (из расчета 1:1/2).

Песочное пирожное с кремом, глазурованное помадкой

Требуется для теста: 3 стакана кукурузной муки, 1 стакан пшеничной муки тонкого помола, 350 г масла (или маргарина), 1/3 ч. л. соды, 1 стакан сахара, ванилин, соль.

Для помадки: 2 стакана сахара (или сахарной пудры), 1–2 стакана воды.

Для фруктовой начинки: 2 стакана повидла, сахар.

Для сливочного крема: 1 стакан сахара (или сахарной пудры), 100 г сливочного масла, по 1/2 стакана воды и сгущенного молока, ванильный сахар.

Способ приготовления. Замесите песочное тесто, как указано в предыдущем рецепте. Разделите его на две равные части и раскатайте из них два пласта. Испеките песочные коржи на сухом противне. Один выпеченный и слегка остывший пласт равномерно покройте повидлом и накройте вторым пластом, осторожно прижав его к нижнему пласту. Смажьте верхний корж тонким слоем повидла (чтобы нанесенная сверху глазурованная помадка не стала матовой). Нанесите на поверхность помадку и разрежьте корж на печенье разной формы. Приготовленным кремом с помощью кулинарного шприца украсьте пирожные

различными орнаментами.

Для помадки залейте сахар кипящей водой, размешайте и подогрейте на сильном огне. Перед окончанием варки введите в сироп лимонную кислоту — 5 капель на каждые 100 г сахара — или 1/2 ч. л. 3 %-ного уксуса. Готовность помадки определите пробой: быстро охладите немного в холодной воде и попытайтесь скатать из нее шарик — если это удалось, помадка готова. Чтобы поверхность помадки не кристаллизовалась, сбрызните ее водой или положите в нее кусочки льда. Взбейте сироп, подогрев его до 40–50 град. Затем помадку нужно оставить для созревания на 12–24 ч в прохладном месте, сбрызнув водой и накрыв крышкой или салфеткой. Перед глазурованием подогрейте ее на медленном огне или водяной бане при температуре 50 град.

Для фруктовой начинки размешайте повидло с сахаром и доведите на медленном огне до кипения. Проварите несколько минут до загустения.

Для сливочного крема разрежьте на куски сливочное масло и размешайте до пластичной консистенции, введите просеянную сахарную и ванильную пудру, немного сгущенного молока и продолжайте взбивать еще 10–15 мин.

Подсчитаем калории

Оказывается, можно немного сбавить «энергоемкость» любимого блюда, оставив вкус таким же. Например, вместо сахара кладите в тесто мед — он более полезен, легко усваивается и не имеет свойств откладываться в организме «про запас». Кукурузная мука тоже менее калорийна — при приготовлении ее требуется меньше, а значит, и количество калорий тоже уменьшится. А вместо масла попробуйте (уменьшив его содержание наполовину) положить в тесто измельченные кусочки сушеных фруктов — изюма, кураги или орехи. Это сделает тесто необычайно вкусным и значительно менее жирным.

Печенье песочное со сливочным кремом

Требуется: 300 г песочного теста, 150 г сливочного крема, фрукты или орехи для украшения.

Способ приготовления. Замесите тесто из кукурузной муки и взбейте сливочный крем, как указано в предыдущем рецепте. Испеките два коржа при температуре 250 град. Не снимая с листа, охладите коржи и покройте один из них сливочным кремом. Положите второй корж сверху и слегка прижмите (неровности

счистите ножом, а крошки сметите). Покройте кремом получившийся двойной корж, кулинарным шприцем или вилкой нанесите узоры из него. Охладите, чтобы крем застыл, и острым тонким ножом, смачивая его в горячей воде, разрежьте корж на части размером 5х7 см. Украсьте печенье фруктами — дольками груш, яблок, ананасов, орехами или цукатами.

Кулинарные хитрости

При украшении выпечки кремом следует распределять его так: 50 % — на «склеивание», 25 % — на смазывание, 25 % — на украшение.

Печенье песочное кукурузное в желе

Требуется: 250 г песочного теста, по 100 г фруктовой начинки и желе, фрукты или цукаты для украшения.

Для желе: 1 стакан сахара, 1 ст. л. желатина, 1/4 ч. л. лимонной кислоты, 2 ст. л. вина (или фруктового сока), 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Испеките песочные пласты, как указано в предыдущем рецепте, и соедините их фруктовой начинкой — сваренным с сахаром повидлом (до загустения). На поверхность коржа нанесите тонкий слой повидла и наметьте ножом контуры пирожных (размером 5х10 см). Уложите цукаты, свежие или консервированные фрукты, залейте корж желе и, когда оно застынет, вырежите по намеченным контурам печенье.

Для фруктового желе желатин замочите в холодной кипяченой воде на 1–2 ч, лишнюю воду слейте. Вскипятите сахарный сироп и охладите его до 60 град. Положите в сироп размоченный желатин и размешивайте до тех пор, пока он не растворится. Введите фруктовый сок или вино и лимонную кислоту. Не давая желе застыть, полейте им печенье (оно должно быть теплым, тягучим).

Кулинарные хитрости

Чтобы печенье было вкуснее, не снимайте его с противня, пока оно не остынет.

Печенье воздушное с орехами и изюмом

Требуется: 1/2 стакана кукурузной муки, по 1 стакану пшеничной муки и сахара (или сахарной пудры), 6 яиц, 3 г ванильного сахара, по 100 г тертых грецких (или любых других) орехов и изюма.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков, охладите их. Взбейте белки миксером в крепкую пену, осторожно подсыпая сахар, ванилин и пшеничную муку. Получившуюся массу тщательно вымесите, всыпьте кукурузную муку — она придаст тесту пышность и рассыпчатость. При желании можно положить и тертые орехи — но тогда его эластичность уменьшится. Тесто положите в кондитерский бумажный мешочек. На противень, смазанный маслом, выпуская тесто из мешочка, выкладывайте различные фигурки, спирали, колечки и т. д. Выпекайте изделия при температуре 180–200 град. 10–15 мин. Орехи мелко порубите, изюм промойте и обсушите. Украсьте горячее печенье орехами и изюмом.

Кулинарные хитрости

Если вы хотите посыпать печенье сахарной пудрой, сделайте это, когда оно уже начнет остывать, иначе пудра расплавится.

Кукурузное печенье с творогом

Требуется: 2 1/2 стакана кукурузной муки, 250 г творога, 350 г сливочного масла, 1 стакан сахара (или сахарной пудры), ванилин, соль.

Способ приготовления. В творог положите натертое или размягченное масло, хорошо перемешайте, добавьте ванилин, соль, половину указанного объема сахара, муку. Тесто хорошо вымесите, чтобы не прилипало к рукам. Посыпьте мукой (лучше пшеничной) доску, раскатайте на доске в пласт толщиной 1/2 см и посыпьте его равномерно оставшимся сахаром. Прокатите слегка скалкой — пласт станет равномерным, а сахар не будет ссыпаться. Нарежьте формой или стаканом кружочки из теста. Каждый кружочек сложите вдвое и надрежьте посередине — теперь его перекрутите, чтобы получился «бантик» из теста. Выпекайте печенье на противне в горячем духовом шкафу (при температуре примерно 200–220 град.) 8–10 мин.

Пироги из кукурузной муки

Пирог «Грибной»

Требуется: 1 кг кукурузной муки, 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 30 г дрожжей, 2/3 л воды (или молока), 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 1/2 кг грибов, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, головка репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Способ приготовления. Муку насыпьте в глубокую посуду, посолите, положите яйцо, дрожжи, влейте подогретое молоко или воду и замесите крутое тесто. В подсоленной воде отварите грибы, мелко порубите их и смешайте с заранее пережаренным в масле репчатым луком, поперчите. Тесто поделите на 2 части, одну часть раскатайте в виде лепешки и уложите на смазанный маслом противень. Сверху равномерно распределите грибную начинку. Вторую часть теста раскатайте и уложите поверх начинки. Пирог смажьте яичным белком и выпекайте в духовом шкафу.

Пирог «Любимый»

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, 1/2 стакана пшеничной муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молочной сыворотки, 200 г сливочного масла, яйцо, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 30 мл виски, соль.

Для начинки: 400 г зеленого лука, 100 г зелени укропа, 5 яиц, 200 г шампиньонов, 1/2 стакана сливок, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Муку перемешайте с дрожжами и сывороткой, замесите крутое тесто и оставьте в темном месте на 8 ч. Затем положите в него сливочное масло, яйцо, сахар, сливки, виски, все тщательно перемешайте и уберите в теплое место, чтобы оно поднялось. Мелко порубите зеленый лук, перетрите его с солью, введите порубленный укроп и измельченную яичницу. Грибы отварите и поджарьте со сливками и перцем, смешайте с зеленью. Готовое тесто раскатайте, выложите на него начинку и закрепите края, поверхность пирога смажьте яйцом и выпекайте в духовке.

Кулинарные хитрости

Если тесто без труда отходит от стенок посуды, т. е. с легкостью отделяется от ее краев, значит, оно максимально подошло и готово к дальнейшему использованию.

Пирог «Нежный»

Требуется: 1 кг кукурузной муки, по 1 стакану пшеничной муки и молока, 2 яйца, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 1 кг картофеля, 250 г маринованной кукурузы, 2 яйца, 50 г сливочного масла, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте в тепло. В картофельное пюре положите измельченные яйца, масло, посолите. Зелень мелко порубите и вместе с маринованной кукурузой смешайте с пюре. Раскатайте тесто, распределите равномерно начинку, накройте другим пластом, закрепите края и выпекайте в духовке.

Пирог «Свадебный»

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, 1 стакан пшеничной муки, 1/3 стакана воды, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 50 г дрожжей, 200 г сухарей, соль.

Для начинки: 800 г курицы, 200 г свежих (или маринованных) грибов, 5 яиц, 1 стакан риса, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Муку перемешайте с водой, введите дрожжи, сливочное масло и яйца, замесите тесто, накройте салфеткой и поставьте его в теплое место. В подсоленной воде отварите рис, заправьте его жаренным в сливочном масле луком. Вареные или консервированные грибы смешайте со сливочным маслом, всыпьте мелко порубленный укроп. Курицу отварите в соленой воде, отделите филе от косточек. Яйца сварите вкрутую, порубите и перемешайте с куриным мясом и рисом.

Тесто разделите на две неравные части. Из большей части раскатайте лепешку, уложите ее на смазанную маслом сковороду т. о., чтобы края закрывали ее стенки. Начинку положите на лепешку в виде горки, накройте сверху лепешкой из оставшегося теста. Поверхность пирога украсьте тертыми сухарями и смажьте яйцом. Выпекайте в хорошо разогретой духовке.

Кулинарные хитрости

Яйца будут храниться в течение полугода, если прибегнуть к такому необычному способу их хранения: смазать каким-нибудь жиром, завернуть в бумагу и пересыпать песком.

Пирог «Кукурузный подарок»

Требуется: 1/3 кг кукурузной муки, 1 стакан пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1 л молочной сыворотки, соль.

Для начинки: по 1/2 кг визиги и картофеля, 2 ст. л. растительного масла, 3 яйца, соль, лавровый лист, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, накройте салфеткой и уберите его в тепло. Замочите визигу в холодной воде на 3 ч, затем воду смените, положите лавровый лист и поставьте визигу вариться до тех пор, пока она не станет мягкой. Вареную визигу промойте, обсушите, пропустите через мясорубку, посолите, добавьте перец и растопленное масло. Яйца сварите вкрутую, порубите, перемешайте с зеленью и добавьте в визигу. Из картофеля приготовьте пюре и перемешайте с визигой.

Готовое тесто поделите на 2 части: одну побольше, другую поменьше. Большую часть уложите на смазанный жиром противень, равномерно распределите начинку. Из меньшей части сформуйте несколько жгутиков, уложите их поверх начинки в виде паутинки. Аккуратно смажьте поверхность пирога яичным белком и выпекайте в хорошо разогретой духовке.

Пирог «Тающий»

Требуется: 4 яйца, 4 ст. л. сахара, по 1 ст. л. сахарной пудры, кукурузной и пшеничной муки, 40 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 1/2 стакана любого варенья.

Способ приготовления. Яичные желтки разотрите с сахаром, всыпьте муку. Яичные белки взбейте в крепкую пену и осторожно влейте их в мучную массу. Готовое тесто разделите на две одинаковые части и раскатайте. Масло положите на прогретую сковороду, обжарьте обе лепешки только с одной стороны.

Затем лепешки сложите вместе неподжаренной стороной внутрь, положив между ними варенье. Поставьте пирог на несколько минут в духовку, проследите, чтобы он поднялся. Когда пирог будет готов, выньте его и обильно посыпьте его поверхность сахарной пудрой.

Эксклюзивные рецепты

Пирог-сюрприз

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, 250 г пшеничной муки, 50 г дрожжей, 3 яйца, 1 л молока (или воды), 1/2 стакана изюма, соль.

Для начинки: 1/2 кг мякоти ананаса, 200 г киви,

1/3 кг картофеля, 1/2 стакана растительного масла, яйцо, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Изюм обдайте кипятком. Замесите крутое тесто, введите в него изюм, перемешайте и поставьте в тепло. Картофель порежьте брусочками и обжарьте в кипящем растительном масле. Картофель вынимайте шумовкой, давая маслу полностью стечь.

Мелко покрошите мякоть свежего или маринованного ананаса. Киви измельчите и перемешайте с ананасовой мякотью. Готовое тесто разделите на две равные части. Первую половину теста раскатайте в виде лепешки и положите на смазанное маслом дно сковороды.

Далее ананасовую начинку разделите на две части, одну равномерно распределите на тесте. Поверх ананасовой начинки положите обжаренный картофель. Третьим слоем выложите остаток ананасовой массы. Закройте начинку второй частью теста, закрепите края. Поверхность пирога смажьте яичным белком и выпекайте его в разогретой духовке. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.

Пирог «Для любимых»

Требуется: по 400 г кукурузной муки и сливочного масла, 100 г пшеничной муки, яйцо, соль.

Для начинки: 1/2 кг свежих грибов, 10 яиц, 200 г сливочного масла.

Для соуса: 20 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль, черный молотый перец, 2 ст. л. мясного бульона.

Способ приготовления. Сливочное масло разотрите с яйцом, всыпьте муку и замесите тесто. Грибы измельчите и обжарьте на сильном огне под крышкой. Пока грибы жарятся, займитесь приготовлением соуса. Муку пожарьте в сливочном масле, влейте горячую воду, посолите и поперчите, варите до густой консистенции, добавив немного масла. Когда грибной бульон выкипит, залейте грибы соусом и снимите с огня.

Яйца сварите вкрутую и мелко порубите, смешайте с растопленным сливочным маслом. Тесто раскатайте в один большой пласт, в центр положите фарш, чередуя грибную и яичную начинку. Затем края лепешки поднимите т. о., чтобы их можно было закрепить наверху, закрывая начинку. Выпекайте в духовке до румяного цвета. Готовый пирог выньте из духовки, сделайте небольшой надрез на поверхности и влейте туда

немного жирного мясного бульона с кусочком сливочного масла.

Пирог «Сытный»

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, 250 г пшеничной муки, 1/2 л молока (или воды), 50 г дрожжей, 3 яйца, 1/2 ч. л. мака, соль.

Для начинки: 1 стакан гречневой крупы, 40 г сливочного масла, 300 г бекона, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто, накройте салфеткой и поставьте его в теплой место. Гречневую крупу отварите в подсоленной воде, введите сливочное масло. Бекон порубите на мелкие кубики, зелень петрушки и укропа измельчите и всыпьте в гречневую крупу. Тесто раскатайте на два пласта, между ними положите начинку. Выпекайте пирог в хорошо разогретой духовке до образования розовой корочки.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Пироги необходимо выпекать при умеренной температуре и обязательно в предварительно разогретой духовке.*

Пирог к чаю

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, 250 г пшеничной муки, 1 л молочной сыворотки, 30 г дрожжей, 3 яйца, соль.

Для начинки: 1/2 кг свежих яблок, 200 г свежей черешни (или вишни), 4 ст. л. цветочного меда, 1/2 стакана очищенных лесных орехов.

Для глазури: 2 яйца, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто и поставьте в тепло. Свежие яблоки пропустите через мясорубку, добавьте мед и тщательно перемешайте. Лесные орехи размельчите и положите в яблочную массу. Плоды черешни промойте и, удалив косточки, смешайте с яблочной начинкой.

Тесто разделите на две неравные части, большую раскатайте в виде лепешки, на нее равномерно выложите начинку. Вторую лепешку разделите на несколько жгутиков и распределите их на поверхности пирога сетью. Поверхность пирога смажьте взбитым с сахаром яичным белком.

Пирог «Лакомка»

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, 1/3 кг пшеничной муки,

1/2 л молочной сыворотки, 30 г дрожжей, 3 яйца, соль.

Для начинки: по 200 г маринованной кукурузы и крабового мяса, 150 г маринованного горошка, 20 г сливочного масла, головка репчатого лука, соль.

Способ приготовления. Замесив тесто, поместите его в тепло. Маринованные кукурузу и горошек подсушите и перемешайте. Крабовое мясо порежьте на небольшие кубики и добавьте в начинку. Лук мелко порубите и смешайте с начинкой, посолите. Тесто разделите на две равные части, первую раскатайте в виде лепешки и уложите на смазанную сковороду, затем распределите начинку.

Вторую половину теста раскатайте в виде лепешки и положите поверх начинки, края закрепите. В центре пирога ножом сделайте маленький разрез и положите туда сливочное масло. Поверхность пирога смажьте яичным белком и выпекайте в духовке.

Кулинарные хитрости

Если при замешивании теста использовались взбитые белки, то стоит быть осторожным при перемещении блюда с ним. Резкие перемещения могут привести к тому, что выпечка в итоге потеряет свою пышность.

Пирог «Визит»

Требуется: 1/2 кг кукурузной муки, 250 г пшеничной муки, 3 яйца, 40 г дрожжей, 1/2 л молочной сыворотки (молока или воды), 1/2 стакана изюма, соль.

Для начинки: 1 стакан очищенных грецких орехов, 200 г маринованных персиков (или абрикосов), 1/4 кг творога, 1 ст. л. меда, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Замесите крутое тесто с тщательно промытым изюмом. Измельчите грецкие орехи и перемешайте их с творогом. Маринованные фрукты порубите на кубики и положите их в творог. В начинку также добавьте мед, все перемешайте. Тесто раскатайте в виде одного большого пласта, положите его на сковороду с высокими стенками.

В середину лепешки выложите начинку, края тщательно закрепите. Выпекайте в хорошо разогретой духовке, поверхность готового пирога украсьте сахарной пудрой. Подобный пирог со сладкой начинкой прекрасно сочетается и подается с прохладительными фруктовыми напитками.

Глава 6. Русские традиции хлебопечения

Кулебяки

Интересные факты

Кулебяка — это пирог овальной формы, выпуклый и в то же время более узкий, нежели простой закрытый пирог. Еще некоторые отличия от обычного пирога: больше начинки, много яиц и жира. Чаще всего кулебяку готовят из дрожжевого теста. А в качестве начинки обычно используют рыбу, мясо, грибы, капусту, яйца.

Кулебяка из дрожжевого теста с рыбной начинкой

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 2 стакана молока, 80 г сливочного масла, 50 г жира, 4 яйца, 1 1/2 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто, раскатайте его в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см по длине противня. Раскатанный пласт выложите на полотенце, посыпанное мукой. На середину теста по всей его длине положите рыбную начинку, затем, приподняв края теста, соедините их и защипните. Аккуратно переложите кулебяку на смазанный жиром противень так, чтобы шов пирога был внизу. Верхнюю часть кулебяки можете украсить узорами из теста, для чего полоски теста смажьте яйцом и наклейте сверху. Поместите противень с кулебякой в тепло на 20 мин, после чего, осторожно смазав поверхность яичным желтком, поставьте в горячую духовку. Выпекайте в течение 35–40 мин.

Кулинарные хитрости

При отделении белка от желтка в белок не должны попадать частички желтка, иначе при взбивании они будут мешать образованию плотной белковой массы. На кухонной утвари и руках ни в коем случае не должно быть остатков жира.

Рыбные начинки для кулебяк

Начинка из свежей рыбы

Требуется: 700 г рыбы (сома, щуки, судака, зубатки, пикши, трески или морского окуня), 40 г сливочного масла, 2 луковицы, 3 яйца, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Свежую рыбу разделайте на филе. Нарежьте мякоть небольшими кусочками, добавьте соль, перец и обжарьте на разогретой сковороде. Нарежьте лук и слегка поджарьте его в масле, затем смешайте с рыбой и заправьте рублеными вареными яйцами. Можете добавить в начинку измельченную зелень укропа.

Интересные факты

Считается, что название «кулебяка» произошло от слова «колоб», означающее небольшой хлебец.

Начинка из соленой рыбы

Требуется: 400 г рыбы (кеты, нерки или кичужа), 800 г квашеной капусты, 100 г сливочного масла, луковица, лавровый лист, 5 горошин душистого перца.

Способ приготовления. Соленую рыбу очистите от костей и нарежьте тонкими ломтиками, затем обжарьте. Отдельно выложите квашеную капусту, обжаренный лук, лавровый лист и перец горошком. Закройте и тушите все вместе до полной готовности. При выпечке кулебяки на тесто выложите сначала слой капусты, затем слой рыбы и снова капусту.

Кулинарные хитрости

Если рыба не жирная, добавьте в фарш размягченное сливочное масло. Для сочности можно влить в него немного молока или охлажденного рыбного бульона. Для ароматизации положите в фарш 1–2 зубчика чеснока.

Начинка из рыбного фарша и копченой рыбы

Требуется: 600–700 г свежей рыбы, 200 г копченой рыбы, 2 головки репчатого лука, 60 г сливочного масла, 3 яйца, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Свежую рыбу отварите, нашинкуйте репчатый лук и обжарьте его на масле. Затем все вместе пропустите через мясорубку. Полученный фарш заправьте рублеными вареными яйцами, растопленным маслом, солью, перцем и измельченной зеленью. Все тщательно перемешайте. Выложите фарш на тесто, а сверху покройте его слоем нарезанной ломтиками рыбы горячего копчения.

Кулинарные хитрости

Характерный запах трески вы сможете легко

удалить, если ненадолго положите ее в столовый уксус. Чем тоньше и нежнее вкус натуральной рыбы, тем меньше специй нужно для ее приготовления. Рыбу с ярко выраженными привкусами (такую, как треска, пикша, зубатка и т. п.) лучше готовить в пряном отваре.

Начинка из рыбы и гречневой каши

Требуется: 600 г свежей рыбы, 1–1 1/2 стакана гречневой крупы, 3 головки репчатого лука, 3 ст. л. растительного масла, 20 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Свежую рыбу нарежьте мелкими кусочками, посолите, поперчите и обжарьте. Репчатый лук нашинкуйте и тоже обжарьте. Сварите рассыпчатую гречневую кашу и перемешайте ее с рыбой и луком. Полученную смесь заправьте солью и растопленным сливочным маслом.

Интересные факты

С помощью приборов исследователи измерили путь, который приходится пройти хозяйке по кухне за весь день. Получилось около 15 км.

Кулебяка с мясом

Требуется: 700–800 г дрожжевого теста, 1 кг говядины, 2 яйца, 3 луковицы, 40 г сливочного масла, 2 ст. л. мясного бульона, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Способ приготовления. Дрожжевое тесто раскатайте в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см и шириной 12–20 см. Мясо отварите и пропустите через мясорубку или мелко нарежьте. Полученный фарш охладите и добавьте в него рубленые сваренные вкрутую яйца, нарезанный лук, соль, перец и измельченную зелень петрушки. Чтобы начинка была сочной, введите растопленное сливочное масло и мясной бульон.

На лепешку из теста выложите горкой начинку и, соединив противоположные концы, тщательно их защипните. Полученную кулебяку положите на смазанный маслом противень, перевернув ее швом вниз. Сверху пирог украсьте узорами из теста и поставьте в тепло на 15–20 мин. Перед выпечкой поверхность кулебяки наколите вилкой и смажьте яичным желтком. Выпекайте при температуре 210–220 град. до готовности.

Кулинарные хитрости

Чтобы рыба при чистке не выскальзывала из рук, предварительно натрите ее солью.

Кулебяка со свежими грибами

Требуется: 1 1/3 кг дрожжевого теста, 2 кг свежих белых грибов, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, яйцо, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. растительного масла, сахар, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто. Раскатайте его в виде прямоугольника толщиной 1 см по длине противня. Мелко нарезанные грибы обжарьте в сливочном масле. Введите сметану и приправьте солью, перцем и мелко нарезанным укропом.

Приготовьте блинчики для прослаивания: взбейте яйцо, введите молоко, сахар и соль. Насыпьте муку, влейте растительное мало и замесите жидкое тесто. Из полученной смеси испеките три тонких блинчика.

Грибную начинку выложите небольшим слоем на середину раскатанного теста. Сверху накройте блинчиком, затем снова слой начинки, снова блинчик и т. д. Самым верхним слоем должна быть грибная начинка. Затем соедините противоположные концы теста и плотно их защипните. Поверхность кулебяки в нескольких местах наколите вилкой и аккуратно смажьте желтком. Выпекайте кулебяку до готовности при температуре 170 град.

Кулинарные хитрости

Готовую кулебяку не вынимайте сразу же из формы, дайте ей остыть (за исключением тех пирогов, которые подаются к столу горячими). Однако не оставляйте кулебяку слишком долго на противне, иначе она станет влажной.

Расстегаи

Расстегайчики трактирные

Требуется для теста: 3 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 2 1/2 стакана воды, 50 г дрожжей, 3 ст. л. растительного масла, яйцо, соль.

Для начинки: 200 г рыбного мяса (филе любой речной рыбы), яйцо, 3 ст. л. майонеза, головка репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Из дрожжей, муки, воды, масла, соли и сахара замесите дрожжевое тесто опарным способом. Разделите его на кусочки (примерно по 45 г), сформуйте из них шарики, из которых раскатайте лепешки.

Для начинки рыбное мясо разделайте на маленькие кусочки, смешайте с нашинкованным луком, вареным яйцом, посолите, поперчите. На середину каждой раскатанной лепешки положите рыбный фарш, соедините края теста таким образом, чтобы центральная часть лепешек оставалась открытой. Расстегайчики уложите на противень, смазанный маслом, смажьте яичным желтком и выпекайте в духовке при температуре 230–250 град. Готовые расстегайчики подавайте к супу, ухе.

«Московский» расстегай

Требуется для теста: по 3 стакана муки и воды, 5 ст. л. сахара, 50 г маргарина или сливочного масла, 25 г дрожжей, 3 ст. л. подсолнечного масла, яйцо, соль.

Для начинки: по 100 г филе речной рыбы и грибов, 2 яйца, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Из муки, сахара, соли, воды, дрожжей и масла замесите дрожжевое тесто опарным способом. Из него сформуйте горку, дайте расстояться 8–10 мин, а затем раскатайте в круглую лепешку, на которую положите фарш. Для него рыбное мясо без костей (филе) разделайте на кусочки, посолите, поперчите, смешайте с рублеными вареными яйцами и нарезанными грибами (сушеные грибы необходимо предварительно замочить). Края лепешки защипните т. о., чтобы середина осталась открытой. Смажьте расстегай взбитым яйцом. После расстойки расстегай выпекайте при температуре 280–290 град. Готовый горячий расстегай смажьте сливочным маслом.

Эксклюзивные рецепты

Расстегай с налимьей икрой и рыбным бульоном

Требуется: 1 кг дрожжевого теста (опарного), 30 г пшеничной муки для обвалки, 20 г топленого масла.

Для фарша: 300 г налимьей икры, головка репчатого лука, по 50 г сливочного масла и моркови, яйцо, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Для бульона: 2 л воды, 1/2 кг рыбных потрохов или рыбы, головка репчатого лука, 200 г картофеля, 50 г моркови, корень петрушки, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Тесто для расстегая готовьте тем же образом, что и в предыдущих рецептах. Для фарша икру смешайте с рубленым вареным яйцом, порезанной кубиками вареной морковью, рубленой зеленью, солью и перцем. Сформуйте расстегай, заполните его фаршем и поставьте выпекаться в духовку. В это время сварите бульон. Когда расстегай будет готов, заполните его отверстие горячим бульоном и дайте изделию немного остыть. Оставшийся бульон подавайте в чашках с кусочками расстегая.

Расстегай с начинкой из раков

Требуется: 3 стакана муки, 1 ст. л. сахара, 70 г маргарина или сливочного масла, 30 г дрожжей, 3 ст. л. подсолнечного масла, яйцо, 2 стакана воды, соль.

Для начинки: по 200 г мяса раков и свежих помидоров, 2 яйца, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Из муки, сахара и соли приготовьте дрожжевое тесто опарным способом, дайте ему расстояться, а затем разделите тесто на две части и раскатайте в пласты. Раков отварите и выньте из них мясо, смешайте его с рублеными вареными яйцами, помидорами и рубленой зеленью. Начинку посолите и перемешайте, после чего выложите ее на один пласт и накройте вторым пластом (у верхнего пласта нужно вырезать середину в виде небольшого круга диаметром 4–5 см). Края теста защипните. После этого смажьте противень сливочным маслом. Выпекайте расстегай в духовке при температуре 250–270 град. Готовый расстегай переложите на блюдо, порежьте на куски и подавайте к супу или ухе.

Кулинарные хитрости

Поскольку тесто для расстегаев должно быть нежным и сочным, не беспокойтесь, если начинка (мясной

или рыбный фарш) оказалась слишком жирной. Масло после поджарки фарша не отцеживайте — оно пропитает стенки пирога изнутри и сделает его более вкусным.

Расстегай с грибной начинкой

Требуется: 250 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 20 г дрожжей, 3 ст. л. сухарной крошки, 2 стакана воды, соль.

Для начинки: 1 кг грибов, 4 головки репчатого лука, 100 г сыра, 30 г сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Замесите дрожжевое тесто опарным способом и поставьте его на расстойку на 2–3 ч. Затем раскатайте в большой пласт толщиной 0,7 см и выложите на него начинку с грибами в виде горки. Для начинки сушеные грибы предварительно замочите, затем порежьте на мелкие кусочки, смешайте их со спассерованным репчатым луком, тертым сыром, посолите, поперчите. Тесто защипните т. о., чтобы верхняя часть расстегая осталась открытой. Эту выемку заполните кусочком сливочного масла. Сформованный расстегай положите на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарной крошкой, и выпекайте в духовке при температуре 250 град.

Перед подачей к столу положите в открытую середину расстегая кусочек вареной осетрины или малосольной рыбы (семги, лососины), украсьте шляпками маринованных грибов или кусочками вареных яиц. Рекомендуется подавать к ухе.

Подсчитаем калории

Расстегай с начинкой из грибов или капусты менее калориен, нежели расстегай с мясом. Так, калорийность 100 г расстегаев составляет в калориях:

— расстегай с мясом — 290;

— расстегай с грибами — 260;

— расстегай с капустой — 250.

Расстегай с начинкой из рыбных консервов и квашеной капусты

Требуется: 800 г муки, 30 г сливочного масла, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 6 ст. л. воды, 3 яйца, по 4 ст. л. сахара и растительного масла, 2 ст. л. сливок, 30 г кулинарного жира, соль.

Для начинки: 200 г рыбных консервов в масле, 150 г квашеной капусты, головка репчатого лука, соль, зелень укропа.

Способ приготовления. Из дрожжей, соли, молока, воды, масла и муки приготовьте опару и оставьте ее в теплом месте подходить. Через каждые 5 мин делайте обминку. Готовое тесто разделите на две части и раскатайте их в одинаковые лепешки. Консервы измельчите при помощи вилки, смешайте с квашеной капустой и нашинкованным луком (можно использовать спассерованный лук). Противень смажьте жиром и уложите на него одну из лепешек. Поверх нее уложите рыбный фарш, накройте его второй лепешкой и соедините ее края с краями нижней. Верхняя часть расстегая должна быть открытой. Проткните изделие в некоторых местах вилкой и поместите в духовку. Выпекайте при температуре 250–270 град. Готовый расстегай переложите на блюдо, а открытую верхнюю часть украсьте зеленью.

Кулинарные хитрости

Чтобы ваш расстегай по форме не отличался от традиционного русского расстегая, не забудьте оставить отверстие на его верхушке. Сделать это можно несколькими способами. Первый и самый простой — готовьте расстегай из одной лепешки, которая загибается над фаршем так, что верх остается открытым. Можно поступить иначе: приготовьте две лепешки, из первой сделайте нижний пласт, а из второй (чуть больше и с готовым вырезом) — верхний пласт, накройте им начинку, края обоих пластов плотно защипните.

Расстегай с начинкой из копченого мяса, сыра и орехов

Требуется: 1/2 кг муки, 15 г дрожжей, 2 яйца, 1/2 стакана молока, по 3 ст. л. растительного масла и сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 200 г копченого мяса, 100 г сыра, 1 стакан очищенных грецких орехов, 4 ст. л. сметаны, 3 яйца, соль.

Способ приготовления. Дрожжи разотрите с сахаром, солью и яйцом, введите в теплое молоко. Тщательно перемешайте, заправьте растительным маслом и добавьте муку, чтобы получилось густое тесто. В течение 10 мин сделайте обминку, а затем оставьте подниматься. Копченое мясо пропустите через мясорубку, сыр натрите на крупной терке, яйца отварите и порубите, а орехи измельчите в кофемолке. Все ингредиенты соедините, заправьте сметаной и посолите. Подошедшее

дрожжевое тесто раскатайте в пласт, сформуйте из него большую лепешку, на нее выложите приготовленный фарш. Края теста защипните т. о., чтобы верх пирога остался открытым.

Поместите расстегай на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 260 град. Готовый расстегай переложите на блюдо, порежьте на куски и полейте растопленным сливочным маслом. Подавайте к супу или ухе.

Расстегай слоеный с курицей и грибами

Требуется: 400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 20 г меланжа, 1 г лимонной кислоты, 2 ст. л. сахара, по 1/2 стакана воды и молока, 3 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 20 г дрожжей, соль.

Для начинки: по 150 г мякоти курицы и свежих белых грибов, 2 яйца, 60 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, зелень петрушки или укропа.

Способ приготовления. В воде растворите дрожжи, соль и немного лимонной кислоты, добавьте яйца и муку и замесите тесто. Оставьте его подниматься на 30 мин, а после этого вмешайте размягченное сливочное масло. Чтобы масло равномерно распределилось по всему тесту, раскатайте его в пласт, смажьте и сложите вчетверо, затем снова раскатайте и так несколько раз, до тех пор, пока тесто не станет полностью однородным. После этого оберните его во влажную салфетку и поместите на холод на 1–2 ч.

Мякоть отварной курицы порежьте на небольшие кусочки, смешайте с мелко нарезанными белыми грибами, измельченными яйцами, рубленой зеленью. Посолите, поперчите начинку. Тесто раскатайте в большой пласт, выложите на него начинку, защипните края, чтобы верх расстегая был открытым, это отверстие заполните кусочком сливочного масла. Расстегай положите на противень, смазанный маслом, смажьте его яйцом и выпекайте в духовке при температуре 230–250 град. Готовый расстегай переложите на блюдо, порежьте на порционные куски и подавайте к супу или ухе.

Интересные факты

Название традиционного русского пирога — расстегая, по всей видимости, произошло от слова «растягивать». А все потому, что расстегаи традиционно подавали к рыбному бульону, который многие кулинары непосредственно заливали в пирог, для чего и растягивали отверстие расстегая. Такая хитрость позволяла сделать

расстегай значительно сочнее, а тесто его становилось мягким, нежным, ароматным. По другим толкованиям, расстегай получил свое название потому, что он выглядит будто бы «расстегнутый» в середине.

Расстегай с сельдью и красной икрой

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 1 стакан молока, 1/4 пачки дрожжей, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 3 ст. л. растительного масла, 40 г сала, соль.

Для начинки: 1/2 кг филе сельди, головка репчатого лука, 2 ст. л. красной икры, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Способ приготовления. В молоке размешайте 3 яичных желтка, дрожжи и соль, а затем постепенно вмешайте муку и оставьте опару в теплом месте подниматься. Сливочное масло размягчите и также введите в тесто, когда оно достаточно поднимется. Снова оставьте подходить, периодически делая обминку. В небольшое количество теплой воды влейте растительное масло, введите 2 сырых яйца, соль и 1 стакан муки, тщательно все перемешайте. Получившееся блинное тесто должно иметь консистенцию сметаны. Сковороду смажьте салом и как следует прокалите. Затем выпеките тонкие блинчики и промажьте их размягченным сливочным маслом. После этого приготовьте фарш.

Филе сельди разделайте на мелкие кусочки, посолите, поперчите, положите рубленый лук, красную икру и перемешайте. Подошедшее тесто раскатайте в круглую лепешку, выложите на нее рыбный фарш, загните края теста так, чтобы наверху осталось отверстие, заполните его оставшейся начинкой. Затем смажьте расстегай взбитым яйцом, положите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 250–270 град. Готовый расстегай выложите на блюдо, украсьте отверстие веточками зелени. Подавайте к ухе или другому горячему супу.

Подсчитаем калории

Русский расстегай — один из видов пирогов, несущий в себе огромную пищевую и энергетическую ценность. Она зависит не только от сорта муки, рецептуры и технологии приготовления. Добавленные в тесто жиры, молоко, яйца делают расстегаи высококалорийными. Кроме того, большое количество необходимых для организма питательных веществ содержится в умело подобранной начинке: рыбной, мясной, грибной.

Расстегай с курицей и петушиными гребешками

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 30 г дрожжей, по 1 стакану воды и молока, 5 яиц, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 200 г курицы, 100 г куриных гребешков, 3 ст. л. сушеных белых грибов, 60 г сливочного масла, 4 ст. л. риса, 2 стакана воды, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Разведите в теплой воде или молоке дрожжи, добавьте немного соли, сахара и замесите опару. Оставьте ее подходить. Затем положите оставшиеся компоненты и замесите дрожжевое тесто. Поставьте тесто в тепло на расстойку. Куриное мясо мелко порубите, введите кусочки куриных гребешков, рубленую зелень, предварительно замоченные белые грибы, отваренный в воде рис, соль, перец, все тщательно перемешайте. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной около 1 см, затем выложите на его центральную часть куриную начинку, заверните края теста особым образом, чтобы в середине осталось отверстие. Смажьте расстегай яичным желтком и поместите на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 220 град. Готовый расстегай нарежьте кусками и подавайте к ухе.

Бабки

Ромовая баба

Требуется: 3/4 стакана молока, 450 г муки, 12 яиц, 200 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, цедра лимона, соль.

Для сиропа: 1/2 стакана сахара, 1 стакан воды, 4 ст. л. рома.

Способ приготовления. Слегка разогрейте молоко, ни в коем случае не доводя его до кипения. Растворите в нем дрожжи. Выложите муку во вместительную посуду, небольшими порциями вливайте молоко в тесто. Тщательно перемешивайте тесто, разбивая образовавшиеся комки. После этого накройте посуду с тестом чистой салфеткой и поставьте ее в тепло на полчаса.

Когда тесто поднимется, тщательно выбейте его, положите соль, вбейте одно за другим яйца, всыпьте сахар. После этого необходимо положить масло, которое должно быть мягким, но не растопленным. Введите измельченную лимонную цедру и вновь выбейте тесто деревянной лопаткой. Снова поставьте тесто в тепло, дайте ему подняться, после чего перелейте в обильно смазанную маслом форму, еще раз дайте подняться. Поставьте тесто в духовку на 40 мин.

В это время приготовьте сладкий сироп. Разогрейте воду, всыпьте в нее сахар, все время помешивая, влейте ром. Горячую бабку, вынутую из печи, положите боком на блюдо, осторожно облейте ее сиропом, переверните ее на блюде, полейте другой бок и поставьте прямо. Через 1 ч подавайте к столу.

Эксклюзивные рецепты

Зеленая баба

Требуется: 100 г сливочного масла, 8 яиц, 50 г сахара, 3/4 стакана сметаны, 10 г дрожжей, 2 стакана муки.

Для глазури: 50 г очищенных фисташек, 100 г сахара, 1/2 ч. л. розовой воды, 50 г шпината, 1/4 стакана воды.

Способ приготовления. Разотрите деревянной ложкой масло добела, вбейте 8 желтков, положите сахар, сметану, снова тщательно разотрите. Положите разведенные в теплой воде дрожжи, всыпьте муку небольшими порциями и замесите тесто. Вбейте белки и перелейте в форму, поставьте тесто в тепло на 1 ч.

Для глазури очищенные фисташки измельчите, добавьте сахар, розовую воду и обычную воду. Листья

шпината опустите в кипяток и отварите. Затем воду слейте, а шпинат протрите через сито. Полученное пюре добавьте в глазурь, и она будет зеленого цвета.

Баба «Заварная»

Требуется: 4 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 20 яиц, 1 стакан сахара, 1/4 стакана изюма, 20–25 г дрожжей, 150 г сливочного масла, корица, соль.

Для сиропа: 1 стакан свежей малины или 1/2 стакана малинового сока, 100 г сахара.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в молоке, затем замесите тесто. Желтки разотрите добела со стаканом сахара, вылейте полученную массу в тесто, снова тщательно перемешайте. Поставьте в тепло на 1 ч, дайте тесту подняться. Положите соль, размягченное масло, взбейте. Добавьте корицу, изюм, перемешайте и всыпьте оставшуюся муку. Тесто должно быть жидким, легким. Снова поставьте тесто в тепло, накройте чистой салфеткой и дайте ему подняться. Хорошенько выбейте тесто, переложите его в формочки, снова дайте подняться. Когда тесто поднимется в очередной раз, поставьте в духовку на средний огонь на 50–60 мин.

Для сиропа малину заранее разомните ложкой и выжмите из нее сок. Сок нагрейте, растворите в нем сахар. Приготовленным сиропом пропитайте извлеченную из духовки еще горячую бабку.

Кулинарные хитрости

Бабы, приготовленные на дрожжах, должны подходить три раза. На первом этапе замешиваются мука, молоко, яйца и дрожжи, тесто перемешивают и ставят в теплое место. Когда тесто поднимется, его опять выбивают лопаточкой, добавляя различные ингредиенты, состав которых зависит от рецепта, вновь выбивают и дают подняться. Третий раз тесто поднимается уже непосредственно перед отправкой в печь, переложенное в форму. Форма наполняется им примерно на 1/3 часть.

Баба «Украинская»

Требуется: 400 г муки, 1 стакан молока, 5 яиц, 15 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, соль, цедра лимона.

Для глазури: 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана муки, 5 яиц, сок лимона.

Способ приготовления. В стакан муки влейте небольшими порциями половину приготовленного молока, разбивая образовавшиеся комки. Разотрите отдельно белки и желтки с сахаром до белого цвета и влейте их в тесто. Растворите дрожжи в теплом молоке и также положите в тесто. Размешайте до гладкости и оставьте тесто подниматься.

Когда тесто поднимется, всыпьте немного соли и оставшуюся муку. Влейте растопленное масло, желательно, чтобы оно было очень горячим, только что снятым с плиты после закипания. Размешайте, всыпьте сахар, измельченную цедру лимона или корицу, положите его в форму и поставьте в тепло подниматься. Когда тесто поднимется, поставьте его в духовку выпекаться на 1 ч.

Приготовьте глазурь. Взбейте венчиком белки, затем введите сахар, муку, лимонный сок. Для равномерности покрытия бабу обмакните в глазурь, а не наоборот. Покрывается глазурью готовое изделие, пока оно еще не остыло. Глазурованную бабу оставьте пропитываться на несколько часов, после чего подавайте к столу.

Кулинарные хитрости

Замешивая тесто, вместо сливочного масла и маргарина можно использовать свиной или бараний жир. Они придадут готовому изделию особую рассыпчатость. Говяжий жир для выпечки использовать не рекомендуется, поскольку от него изделие начнет крошиться, кроме того, приобретает неприятный привкус.

Шоколадная баба

Требуется: 5 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 100 г шоколада, 1 г ванилина, 3/4 стакана ржаных сухарей, 1/2 стакана молока.

Для глазури: 50 г сахара, 3 яйца, 1 ст. л. тертого шоколада, 3–4 ст. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Желтки разотрите с 3/4 стакана сахара до полного растворения последнего, смесь должна приобрести белый цвет и единую консистенцию. Затем всыпьте тертый шоколад, оставшийся сахар и ванилин, маленькими порциями влейте подогретое молоко. Всыпьте сухари и вымешивайте до тех пор, пока тесто не станет гладким и единообразным. Когда масса загустеет и побелеет, выложите пену от взбитых белков, еще раз вымесите и переложите в формочки, поставьте в духовку на средний огонь на 1 ч и займитесь приготовлением глазури.

Белки взбейте, введите сахар, шоколад, лимонный сок,

хорошо размешайте венчиком. Готовую бабу равномерным слоем покройте глазурью, оставьте пропитаться на несколько часов, а затем подавайте к столу.

Кулинарные хитрости

Тесто для бабы не должно быть излишне густым, скорее более жидким, чем обычное. Когда тесто будет подниматься в последний раз, уже находясь в форме, непосредственно перед отправкой в духовку не давайте ему слишком подниматься, чтобы баба не была пустой или не опала в духовке.

Баба «Бисквитная»

Требуется: 8 яиц, 200 г сахара, 1/2 лимона, 1 стакан муки, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. Снимите цедру с половины лимона, измельчите ее и разотрите с сахаром. Выжмите сок из оставшейся лимонной мякоти, вылейте его в сахар и тщательно перемешайте. Отделите белки от желтков, разотрите желтки и влейте их в сахар. Старательно перемешайте и разотрите полученную смесь до такой степени, чтобы она стала белого цвета и приобрела консистенцию густой сметаны.

Взбейте белки венчиком, влейте полученную пену в тесто и постепенно всыпьте муку, тщательно размешивая и разбивая образовавшиеся комочки. Когда тесто станет совершенно однородным, перелейте его в форму, смазанную маслом и обсыпанную сахаром, и поставьте в духовку на средний огонь на 1 ч.

Кулинарные хитрости

Из специй для приготовления баб наилучшим образом подходят кардамон, корица, мускатный орех, миндаль, розовое масло или лимонная цедра.

Баба «Тюлевая»

Требуется: 10 яиц, 1 стакан муки, 1/4 стакана молока, 10 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, цедра апельсина, 1/2 стакана изюма.

Способ приготовления. Взбейте желтки добела, затем поставьте посуду с ними в какую-либо другую, наполненную горячей водой, не забывая время от времени менять воду, чтобы она не остывала. Растворите дрожжи в теплом молоке, влейте их

в желтки, небольшими порциями добавляйте муку, старательно перемешивая.

Разотрите сахар с порошком из апельсиновых корок. (Снятую с апельсина цедру положите в затемненное место, где она будет сохнуть несколько недель. Подсохшие корки пропустите через мясорубку или миксер либо измельчите иным способом.) Растертые с сахаром корки введите в тесто, размешайте, положите изюм. Дайте тесту подняться. Благодаря водяной бане оно подойдет сравнительно быстро. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, поставьте его в формах в духовку на средний огонь и выпекайте в течение 50 мин.

Струдели

Струдель с яблоками

Требуется: 1/2 кг муки, 200 г сливочного масла, 1/2 кг свежих яблок, 400 г сахара, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто на воде, добавьте 50 г сливочного масла и соль, хорошо разотрите и разделите тесто на две части, дайте выстояться 15 мин. Затем каждую часть раскатывайте и растягивайте скалкой на все стороны стола. Снова оставьте на 10 мин, после чего начинайте растягивать на весь стол как можно тоньше. Когда тесто подсохнет, всю его поверхность сбрызните разогретым сливочным маслом. Края теста с помощью скатерти отбросьте на стол и слегка придавите. Затем распределите начинку из протертых яблок с сахаром и сверните тесто в батон, смажьте его маслом. Выпекайте на небольшом огне.

Кулинарные хитрости

Чтобы молоко для теста не подгорело во время кипячения, используйте кастрюлю с толстым дном, которую предварительно ополосните холодной водой.

Струдель с маком

Требуется: 2 стакана муки, 30 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. мака, корица, ванилин, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. сахара, 3 ч. л. тертого миндаля, соль.

Способ приготовления. В теплом молоке растворите дрожжи, муку, соль и размешайте до гладкости, а затем поставьте в тепло и дайте опаре подняться. Когда на тесте появятся трещинки, взбейте яичные желтки, разотрите их с сахаром, введите пену из белков и все вмешайте в тесто вместе с растопленным сливочным маслом. Замесите его, подсыпая муку, так, чтобы тесто не приставало к столу и к рукам. Месите до тех пор, пока на нем не начнут появляться пузырьки, затем дайте ему подняться и раскатайте на столе тонкий большой пласт или лепешку, положите на него предварительно замоченный в кипятке и выжатый мак, смешанный с медом, сахаром и толченым миндалем.

Сверните пласт в трубку, переложите на противень,

смазанный маслом и посыпанный манной крупой, смажьте струдель взбитым яйцом, посыпьте сахаром, корицей и ванилином и поставьте в духовку для выпекания на 30–40 мин. Готовый струдель посыпьте сахарной пудрой или полейте сиропом.

Подсчитаем калории

По данным диетологов, в 10 сливах содержится 100 калорий.

Струдель с грушами и сливами

Требуется: 3 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан молока, по 100 г сливочного масла и сливы, по 1/2 стакана сахара и изюма, 30 г дрожжей, 400 г груш, 3 ст. л. толченых грецких орехов, сахарная пудра, соль.

Способ приготовления. Молоко подогрейте и разведите в нем дрожжи, соль и сахар, немного муки и размешайте. Опару поставьте в тепло на 2–3 ч, после чего размешайте, постепенно введите оставшуюся муку, растопленное сливочное масло и взбитые яйца и замесите крутое тесто. Поставьте его в тепло и дайте ему подняться. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и переложите его на противень, смазанный маслом и посыпанный орехами. Выложите на тесто дольки груш и слив, изюм (предварительно замоченный и просушенный), посыпьте сахаром, сверните струдель в рулет, смажьте яичным желтком и уложите в духовку для выпекания.

Выпекайте струдель при температуре 230–270 град. Готовый струдель переложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Интересные факты

Для выпечки струделя наши предки использовали дрожжи домашнего приготовления. Вы тоже можете сделать домашние дрожжи по старинному русскому рецепту: стакан муки смешайте со стаканом теплой воды и поставьте на 5–6 ч в теплое место, затем добавьте стакан любого пива (светлого) и 1 ст. л. сахарного песка, хорошо размешайте и снова поставьте в тепло на несколько дней, чтобы масса подсохла.

Струдель с грибной начинкой

Требуется: 600–700 г дрожжевого теста, яйцо.

Для начинки: 80 г шампиньонов, 70 г вешенок, 50 белых

грибов, головка репчатого лука, сок 1/2 лимона, 2 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Замесите тесто тем же способом, что и в предыдущих рецептах. Особенностью этого струделя является его нежная грибная начинка из шампиньонов, вешенок и белых грибов. Грибы мелко порубите, посолите, поперчите и поджарьте на сливочном масле с нашинкованным репчатым луком, затем процедите образовавшийся сок и добавьте лимонный сок, размешайте грибной фарш и начините им тесто, заверните его в виде струделя, смажьте яйцом и выпекайте в духовке. Горячий струдель полейте белым соусом.

Струдель с миндальной массой

Требуется: 2 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 6 ст. л. миндаля, 2 ст. л. молотых грецких орехов, по 1/2 стакана изюма и сахара, сахарная пудра, 1 ст. л. растительного масла, соль.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите сухие дрожжи, соль и сахар, немного муки, все тщательно перемешайте и поставьте опару в тепло на 1–2 ч. После расстойки размешайте опару и постепенно всыпьте оставшуюся муку, растопленное сливочное масло, взбитые яйца, замесите тесто. Поставьте его в тепло и дайте подняться. Подошедшее тесто раскатайте в пласт толщиной около 1–1 1/2 см и равномерно распределите на нем начинку из молотого миндаля и грецких орехов, посыпьте сахаром и сверните тесто в рулет, затем смажьте яичным желтком, переложите на противень, смазанный маслом, поставьте в духовой для шкаф выпекания.

Выпекайте струдель при температуре 250–270 град. Готовое изделие переложите на блюдо и посыпьте сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

Чтобы струдели при выпекании не подгорели, попробуйте проверенный способ — поставьте под противень с выпечкой сковороду с водой. При таком способе выпечка не подгорит, а тесто не будет сухим, наоборот, получится пышным и рассыпчатым, а значит, такой струдель будет свежим в течение нескольких дней.

Слойки

Слойка с марципаном

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 5 ст. л. сахара, 2 яйца, 2 стакана воды, соль.

Для помадки: по 1/2 стакана сахара и воды.

Для начинки: 6 ст. л. молотого миндаля (или других орехов), 2 ст. л. сахара, 2 яйца.

Способ приготовления. Из муки, масла, сахара, соли, дрожжей и воды приготовьте слоеное тесто и раскатайте его в пласт толщиной 1 см, разрежьте на куски, придайте им клинообразную форму и положите на них начинку. Для начинки молотые орехи смешайте с сахаром и яйцом. Каждую слойку заверните рулетом, загните ее в виде подковки, положите на противень, смазанный маслом, дайте полную расстойку и выпекайте при температуре 250 град. Изделия смажьте помадкой из вареного сахара и посыпьте молотыми орехами.

Кулинарные хитрости

Питательная ценность мучных изделий обусловлена не только составом муки и качеством ингредиентов, входящих в рецептуру, но и подбором продуктов в соответствующем количестве и последовательности.

Слойка с яблочным повидлом

Требуется: 2 1/2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 30 г дрожжей, яйцо, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 100 г яблочного повидла.

Способ приготовления. Слоеное дрожжевое тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. В длину пласта отрежьте полоску шириной 10–12 см. Вдоль по середине полоски выпустите из кондитерского мешка повидло, загните оба края полоски над повидлом и защипните тесто. Изделие переверните швом вниз, слегка прижмите и нарежьте кусочками. Затем положите слойки на противень, смазанный маслом, смажьте их яйцом и выпекайте при 250–270 град.

Интересные факты

Слоеное тесто использовали на Руси для приготовления различных кондитерских изделий с давних

пор. И традиционные русские слойки пекли с самыми разными начинками: фруктами, ягодами, сыром, грибами, рубленым мясом и рыбой. Но слойки пеклись очень редко — по особым праздникам и знаменательны датам, поскольку требовали дорогих продуктов и много времени.

Плетеная слойка

Требуется: 2 1/2 стакана муки, 1 ст. л. сахара, яйцо, 50 г сливочного масла, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 1 ст. л. мака, 1 ч. л. кардамона, 1/5 ч. л. корицы, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. молотого мускатного ореха, 50 г сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления. Дрожжевое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и шириной 30 см. Нарежьте пласт на ровные полоски, скрутите их в виде жгута, предварительно посыпав смесью специй и орехов. Сплетите косу из трех жгутов, положите в длину противня, дайте расстояться, затем смажьте яйцами и выпекайте при температуре 220–230 град., после чего разрежьте на порции.

Подсчитаем калории
В 100 г яблок содержится:
— 0,3 г белков;
— 0,4 г жиров;
— 12 г углеводов.

Слойки с яблоками

Требуется: 2 стакана муки, 250 г сливочного масла, яйцо, сок 1/2 лимона, 3/4 стакана воды, соль.

Для начинки: 1/2 кг свежих яблок, 1/2 стакана сахара, ванилин.

Способ приготовления. Просейте муку, половину ее отделите, смешайте на доске с маслом и раскатайте в виде квадрата толщиной 1–2 см, положите на тарелку и поставьте в холодное место. В оставшуюся муку влейте 1/2 стакана воды, выжмите лимонный сок, добавьте соль и замесите слоеное тесто. Скатайте его в шар, накройте тканью и дайте полежать 20–30 мин. Затем тесто раскатайте так, чтобы слой был вдвое шире и немного длиннее куска теста с маслом, положенного на тарелку. Приготовленное тесто с маслом положите на середину раскатанного, заверните и защипните края. Далее раскатайте его, сложите, снова раскатайте и снова сложите, и так несколько раз.

Разделайте тесто на большие квадратики или прямоугольники.

Заполните одну половину теста начинкой из протертых яблок с сахаром и ванилином и накройте другой половинкой, плотно защипните края. Выложите слойки на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 180 град. 20–35 мин. Выпеченная слойка должна быть толщиной в 4–5 см.

Кулинарные хитрости

Традиционный процесс приготовления слоеного теста очень трудоемкий и включает три стадии: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом. Чтобы слойки получились пышными и вкусными, необходимо замесить однородное упругое тесто из муки, яиц, кефира и соли, охладить его и уже потом смешать с масляной массой, а впоследствии еще неоднократно складывать и снова охлаждать.

Слойка с кремом

Требуется: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 5 г лимонной кислоты, 2 г соды, яйцо, 1 ст. л. растительного масла, 1 стакан воды, соль.

Для крема: 5 ст. л. сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 1/3 стакана сгущенного молока, 1 ст. л. коньяка, 3 г ванильного порошка.

Способ приготовления. Замесите слоеное тесто, поставьте его на 20 мин в холодное место, затем раскатайте в пласт толщиной 5 см, разрежьте его на лепешки квадратной формы, смажьте взбитым яйцом. После этого два противоположных угла квадрата соедините, изделия смажьте оставшимся яйцом, уложите на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке при температуре 230–250 град. Охлажденное пирожное украсьте кремом из взбитого с сахарной пудрой сливочного масла, коньяка, ванилина и сгущенного молока.

Подсчитаем калории

В 100 г сыра содержится:
— 2 г белков;
— 16 г жиров;
— 9 г углеводов.

Слойка с сыром

Требуется: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла или

маргарина, 700 г сыра, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Муку просейте, масло или маргарин порежьте кусочками и смешайте с маслом. Соль, сахар растворите в воде и соедините с мучной массой, все тщательно перемешайте до однородного состояния. Тесто поставьте на несколько часов в холодильник. Перед формованием тесто раскатайте, сыр натрите на терке и посыпьте им раскатанное тесто, затем пласт сложите несколько раз и выложите на противень, смазанный маслом. Выпекайте слойку в духовке при температуре 240 град., затем слегка охладите и нарежьте кусками.

Эксклюзивные рецепты

Слоеные конвертики с яблоками

Требуется: 600 г слоеного теста, 800 г свежих яблок, 1/2 стакана сахара, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Тесто приготовьте по основной рецептуре и раскатайте его в пласт толщиной 1 1/2 см, нарежьте его на большие квадраты. Яблоки освободите от семечек и плодоножек, сделайте внутри каждого углубление, внутрь засыпьте по 1/3 ч. л. сахара. Яблочки выложите на квадраты из теста, противоположные уголки теста слепите сверху над яблоком и защипните по швам в виде конвертиков. Поверхность слоек смажьте яйцом и выпекайте.

Слоеные язычки

Требуется: 2 1/2 стакана муки, 250 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сметаны, 5 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Масло (маргарин) порубите ножом, смешайте с просеянной мукой, добавьте соль, сахар, сметану и замесите слоеное тесто. Обваляйте его в муке и поставьте в холодильник на 5–6 ч, после чего раскатайте в пласт толщиной 1 см, посыпьте крупным сахарным песком и сложите несколько раз, затем с с помощью выемки вырежите из него лепешки, выложите их на лист, смазанный маслом, и выпекайте при температуре 240–260 град.

Пасхальные куличи

Кулич шоколадный

Требуется: 30–40 г сухих дрожжей, 1 1/2 стакана муки, 1 стакан сахара, 10 яиц, 1/2 стакана тертого шоколада, 3/4 ст. л. рома, 1/2 ст. л. красного вина, по 1/4 стакана ржаных сухих сухарей и измельченного апельсинового цуката, по 1 ч. л. корицы и гвоздики, сок лимона, 1/2 стакана воды.

Способ приготовления. Размешайте воду, сухие дрожжи, муку и дайте тесту подняться. Вымесите тесто лопаткой, положите желтки, растертые добела с сахаром, добавьте тертый шоколад, ром, красное вино, сухари, апельсиновый цукат, корицу, гвоздику и сок лимона. Все хорошо взбейте, дайте массе подняться, опять взбейте, положите белки и муку. Следите за тем, чтобы тесто не было слишком жидким. Перелейте тесто в бумажную форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставьте в духовку и выпекайте 1–1 1/2 ч. Готовый кулич глазуруйте шоколадной глазурью.

Интересные факты

Самый значительный христианский праздник после Рождества Христова — Великая Пасха. И первое, с чем связано это торжество, — это ароматные, пышные, красочные куличи, символизирующие хлеб самого Иисуса Христа. И хотя пасхой величают другое русское блюдо — из творога, в некоторых русских районах до сих пор «пасхами» называют именно испеченные куличи.

Кулич «Мраморный»

Требуется: 1/2 кг муки, по 250 г маргарина или сливочного масла и сахара, 4 яйца, 1 ч. л. лимонной цедры, 1/2 ч. л. соды, 2–3 ст. л. какао-порошка, 2 ст. л. коньяка.

Для глазури: 125 г сахарной пудры, лимон.

Способ приготовления. Маргарин (масло) разотрите добела с сахаром, добавьте 4 желтка, цедру лимона, соду, коньяк, все перемешайте, введите взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешайте сверху вниз и разделите массу на 2 части. К одной части добавьте 300 г муки, замесите тесто, положите в кексовую форму, обильно смазанную маслом и обсыпанную мукой, растягивая тесто по краям формы. К другой части добавьте 200 г

муки и 3 ст. л. порошка какао. Замесите тесто и положите его в форму так, чтобы темное тесто оказалось внутри светлого. Кексовая форма должна быть заполнена тестом на 3/4 ее объема.

Осторожно поставьте форму в духовку и выпекайте при температуре 180 град. до готовности. При необходимости поверхность теста можно прикрыть плотной бумагой, чтобы кулич снаружи не обгорел. Испеченный кулич после охлаждения извлеките из формы и покройте глазурью, приготовленной из сахарной пудры, лимонного сока и цедры, натертой на мелкой терке, украсьте цукатами.

Эксклюзивные рецепты

Царский кулич

Этот кулич очень большой, сладкий, пышный, ароматный и великолепно украшенный.

Требуется: 5 стаканов просеянной пшеничной муки высшего сорта, 1/2 стакана сахара, 15 яиц, 60 г дрожжей, 2 стакана парного молока, цукаты, миндаль, мускат, корица, ванилин, изюм, сушеные финики, сок апельсина, 5 ст. л. коньяка, 4 ст. л. белого вина, молотые орехи, вишневый сироп.

Способ приготовления. В теплом молоке размешайте сухие дрожжи, добавьте 1/2 стакана муки, сахара, соль и поставьте в теплое место для расстойки. Яичные желтки разотрите с сахаром, введите к ним специи, вино и коньяк, апельсиновый сок, изюм, измельченные финики, орехи. Полученную массу положите в опару, затем всыпьте оставшуюся муку, взбитые белки, тщательно перемешайте тесто и переложите его в форму, смазанную маслом. Форму с тестом снова поставьте на расстойку в теплое место на 1–2 ч. Когда тесто подойдет (увеличится в два раза), поместите его в разогретую духовку и выпекайте кулич при температуре около 200 град. Готовый кулич украсьте глазурью из взбитых белков с сахаром, а также разноцветными цукатами, орехами, полейте сиропом.

Кулич «Новгородский»

Требуется: 600 г муки, по 1 стакану молока и сливок, 50 г свежих дрожжей, 10 яиц, 800 г сахара.

Для помадки: 125 г сахарной пудры, 3 яйца, разноцветные цукаты.

Способ приготовления. Тщательно смешайте стакан горячего

молока, горячие сливки и муку, дайте массе остыть до температуры парного молока. Добавьте в разведенные в большом количестве молока вспенившиеся дрожжи 2 яйца, перемешайте и, прикрыв тесто холщовой салфеткой, поставьте в тепло для брожения. Когда тесто поднимется, добавьте 8 желтков, растертых добела с половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков. Перемешайте массу сверху вниз, введите муку и дайте тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно вымесите, положите в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполните ее до половины. Дайте подняться еще раз. Выпекайте при температуре 180 град. до готовности.

Готовый кулич смажьте помадкой из взбитых с сахаром яичных желтков и украсьте цветными кусочками цукатов.

Кулинарные хитрости

Часто на приготовление куличей нет ни времени, ни необходимых продуктов. Поэтому каждая занятая хозяйка может приготовить праздничный кекс, который напоминает по форме кулич, а готовится значительно быстрее (из песочного теста) и не требует большого количества продуктов.

Кулич «Московский»

Требуется: 3 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1/3 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. л. изюма, 30 г дрожжей, ванилин, соль.

Для помадки: 2 яйца, 1/2 стакана сахара, сок 1/2 лимона, цветная стружка для украшения.

Способ приготовления. Поставьте опару на дрожжах и выдержите ее в течение 4 ч при температуре около 30 град. Яичный желток, сахар, соль нагрейте на водяной бане до 35 град., помешивая венчиком или ложкой. Эту смесь введите в опару, всыпьте просеянную муку и замесите тесто. Перед окончанием замешивания положите разогретое до густоты сметаны масло, промытый изюм, ванилин и оставьте тесто для брожения на 1–1 1/2 ч при температуре 30–35 град., а затем сделайте обминку.

Готовое тесто скатайте в виде шара и уложите в форму, смазанную маслом. После полной расстойки (1 1/2 ч) выпекайте кулич в духовом шкафу при температуре 180–220 град. в течение 45–60 мин. Остывший в форме кулич выложите на блюдо, украсьте верх помадкой, для чего взбейте яйца с сахаром и лимонным соком, украсьте тертой разноцветной стружкой.

Кулинарные хитрости

Настоящие русские кулинары советуют: для того чтобы куличи не подгорали в формах снизу, их нужно ставить на противень, посыпанный крупной поваренной солью. А чтобы куличи получились рыхлыми, пышными, хорошо поднялись, в тесто следует добавлять пекарский порошок. Его можно приготовить самим, для чего следует взять в равных пропорциях соду и лимонную кислоту.

Кулич «Пышный»

Требуется: 2 1/2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана молока, 30 г дрожжей, 5 яиц, 200 г сливочного масла или маргарина, 2/3 стакана сахара, 4 ст. л. изюма, 2 ст. л. цукатов, 50 г миндаля, 4 г ванилина, 3 г молотого кардамона, соль.

Для украшения: 1/2 стакана глазури, 2 ст. л. цукатов, 1 ст. л. молотых орехов.

Способ приготовления. В теплом молоке растворите дрожжи, всыпьте половину муки, размешайте, чтобы не было комков, накройте и поставьте опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, введите соль, яичные желтки, растертые с сахаром и ванилином, масло, все перемешайте, добавьте взбитые яичные белки и остальную муку. Тесто должно быть не очень густым и хорошо вымешенным, чтобы свободно отставать от стенок посуды и венчика. Тесто накройте и снова поставьте в теплое место для подъема, затем (когда тесто увеличится в объеме вдвое), положите промытый изюм, кубики цукатов, рубленый миндаль, кардамон.

Тесто размешайте и разложите в формы, смазанные маслом и обсыпанные панировочными сухарями или мукой. Формы с тестом снова поставьте в тепло для расстойки. Когда тесто поднимется над формой, смажьте его верх взбитыми яйцами и поставьте формы в духовой шкаф. Выпекайте кулич 60–70 мин при температуре около 200 град. Готовый кулич переложите из формы, покройте верх глазурью, цукатами и молотыми орехами.

Подсчитаем калории

Изюм, обязательный ингредиент при приготовлении теста для куличей, не только весьма калорийный продукт. В изюме содержатся калий, кальций, железо, магний, а также витамины А, С, В1 и В2.

Кулич «Славянский»

Требуется: 1 стакан молока, 4 стакана муки, 25–30 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, 4 яйца, 100 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. л. изюма, 1 ст. л. молотого миндаля, 5 г ванилина, соль.

Для украшения: 1/2 стакана глазури, 2 ст. л. ягод из любого варенья, шоколадные фигурки.

Способ приготовления. В половине стакана молока разведите дрожжи, всыпьте муку и замесите тесто, затем введите соль, сахар, протертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену, все перемешайте, посыпьте сверху мукой, накройте полотенцем и поставьте на ночь в теплое место. Утром добавьте остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, вымесите тесто, накройте и снова поставьте на расстойку в тепло. Когда тесто поднимется, добавьте изюм, миндаль, ванилин, все перемешайте и переложите в форму. Выпекайте при температуре 180–200 град. около 1 ч. Готовый кулич выложите из формы, украсьте глазурью, ягодами из варенья, шоколадными фигурками.

Кулич миндальный

Требуется: 3 стакана муки, 5 яиц, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 20 г дрожжей, 4 г ванилина, 100 г сладкого миндаля, соль.

Для украшения: 2 ст. л. варенья, яичная глазурь, мармеладные фигурки.

Способ приготовления. Из молока, дрожжей и соли замесите опару и поставьте ее на расстойку. Затем введите яичные желтки, растертые с сахаром, молотый миндаль, ванилин, растопленное масло, все перемешайте и снова оставьте для расстойки. Подошедшее тесто поместите в формы, смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями, и поставьте в духовку для выпекания при температуре 190 град. Готовому куличу дайте остыть в форме, а затем переложите его на блюдо, украсьте глазурью, вареньем и мармеладными фигурками, обложите блюдо вокруг кулича крашеными яйцами.

Кулинарные хитрости

Издавна на Пасху люди не жалеют продуктов на то, чтобы провести праздник в сытости, угодить всем и не обидеть Бога. Поэтому в этот торжественный день принято печь как можно больше куличей: больших (семейных), средних (для угощения) и маленьких (для детишек). И нередко куличи оставались в доме еще целую

пасхальную неделю. Чтобы они не черствели, русские хозяйки использовали самые разные способы их хранения. Они заворачивали куличи в льняные полотенца и клали туда кусочки сахара, небольшую очищенную картофелину или дольку яблока (для поддержания влажности). Хранили куличи и в специальных деревянных хлебницах, куда помещали завернутый в марлю древесный уголь.

Кулич «Яичный»

Требуется: 20 г сухих дрожжей, 4 стакана муки, 10 яиц, 1 стакан сахара, 1/2 стакана молотого миндаля, по 3/4 стакана рома и коньяка, 1 ст. л. красного вина, 1/2 стакана тертых ржаных сухарей, 4 ст. л. цитрусовых цукатов, 1/2 стакана воды, корица, молотая гвоздика, ванилин, сок лимона.

Для украшения: глазурь, ягоды из варенья, цукаты.

Способ приготовления. Размешайте в воде сухие дрожжи и муку и дайте подняться. Вымесите опару, добавьте яичные желтки, растертые добела с сахаром, миндалем. Затем введите ром, вино, тертые сухари, кусочки цукатов, корицу, гвоздику, ванилин, лимонный сок, хорошо взбейте, накройте полотенцем и поставьте в теплое место для расстойки. Когда тесто поднимется, снова вымесите его руками, вмешайте взбитые белки, муку, все тщательно выбейте, переложите тесто в большую форму или маленькие формочки и снова дайте ему подняться. Форму предварительно смажьте маслом и обсыпьте стенки тертыми сухарями или манной крупой. Поместите ее на противень и выпекайте в духовке 1–1 1/2 ч. Готовый кулич выньте из формы, украсьте глазурью, цукатами и ягодами из варенья.

Кулинарные хитрости

Чтобы глазурь на поверхности кулича легла ровно, необходимо распределять ее на изделии ножом, опущенным в горячую воду.

Кулич крестьянский

Требуется: 4 стакана ржаной муки, 2 стакана молока, 15 яиц, 150 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1/2 стакана сахара, ржаные сухари, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Для украшения: 1/2 стакана сахарной пудры, 5 яиц, 3 ст. л. варенья с ягодами.

Способ приготовления. В теплом молоке разведите дрожжи, всыпьте муку и замесите опару. Поставьте в теплое место для

расстойки. Когда опара поднимется, введите яичные белки, растертые с сахаром, муку, соль и замесите тесто, поставьте его в тепло для расстойки. Когда тесто поднимется вновь, вымесите его руками и положите в форму, смазанную маслом и посыпанную тертыми сухарями. Форму поставьте в духовку и выпекайте при температуре 180–200 град. в течение 45–60 мин. Готовый кулич переложите из формы на блюдо, покройте верх глазурью из взбитых яичных желтков с сахарной пудрой и ягодами из варенья.

Кулинарные хитрости

Чтобы нанесенная на поверхность кулича глазурь не растекалась, посыпьте верхушку кулича сахарной пудрой.

Кулич «Костромской»

Требуется: 3–4 стакана муки, 1 стакан молока, 8 яиц, 150 г сливочного масла, 1/3 стакана сахара, 1/2 ч. л. тертого кардамона, сок 1/2 лимона, по 2 ст. л. кураги и чернослива, 1 ст. л. изюма, соль.

Для украшения: 4 яйца, 4 ст. л. сахара или сахарной пудры, 2 ст. л. сливового джема.

Способ приготовления. Дрожжи всыпьте в предварительно подогретое молоко вместе с мукой, размешайте и поставьте опару в теплое место. Когда опара поднимется, замесите из нее тесто, введя взбитые желтки, 4 яйца, растопленное до консистенции жидкой сметаны масло, соль, сахар, кардамон, ванилин, замоченные и порезанные маленькими кусочками сухофрукты. Тесто хорошо замесите (оно должно быть довольно густым, не приставать к столу и к рукам). Затем поставьте его в теплое место, а когда оно хорошо поднимется, снова вымесите его руками. В это время прогрейте духовку, тесто выложите в форму, смазанную маслом и слегка присыпанную мукой, и дайте куличу постоять и подняться. Когда тесто поднимется выше края формочки, поставьте ее в духовку и выпекайте при температуре 170–190 град. около 45–60 мин.

Испеченный кулич выньте из духовки, дайте ему остыть, затем переложите из формы на блюдо с крашеными яичками и конфетами, покройте верх кулича глазурью, украсьте сливовым джемом.

Кулинарные хитрости

Чтобы изделие из теста хорошо поднималось, выпекайте его в хорошо разогретой духовке. Через 5–7 мин после начала выпечки убавьте огонь до слабого.

Кулич «Польский»

Требуется: 5 стаканов пшеничной муки, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 1/2 стакана сахара, 30–40 г сухих дрожжей, 6 яиц, корица, ванилин, молотые орехи, соль.

Для украшения: 1/2 стакана измельченных грецких орехов, 2 ст. л. любого джема.

Способ приготовления. Муку смешайте с кусочками масла и вымешивайте тесто до тех пор, пока масло не растопится, введите сахар, стакан горячего молока и тщательно вымесите. Опару поставьте на 1 ч в теплое место, затем влейте в нее оставшееся молоко с распущенными в нем дрожжами и снова дайте расстояться в теплом месте. Когда тесто поднимется, вбейте в него яичные желтки, потом белки, добавьте корицу, ванилин, молотые орехи и положите тесто в форму, смазанную маслом. Когда тесто поднимется в форме, поставьте ее в разогретую духовку и выпекайте кулич. Готовый кулич украсьте орехами и джемом.

Подсчитаем калории

Традиционно наши предки использовали для выпечки пасхальных куличей только пшеничную муку высшего сорта, крестьяне предпочитали привычную ржаную. Но и та, и другая мука удовлетворяла русского человека, обеспечивая его необходимыми калориями, полезными веществами. В среднем, в зерне ржи и пшеницы содержится 10–13 % белка, 60–70 % углеводов, 2,5–4 % жиров. Зерно пшеницы и ржи содержит значительное количество биологически активных витаминов, особенно группы В: тиамин (В1), рибофлавин (В2), никотиновую кислоту (РР).

Кулич «Белорусский»

Требуется: 1/2 кг муки, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 40–50 г дрожжей, 6–7 яиц, по 100 г сливочного масла и изюма, цедра лимона, 1/4 стакана арахиса (лесного ореха), 3 ст. л. сахарной пудры, ванилин, соль.

Для глазури: 2 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. л. лимонного сока, цветная посыпка или мармелад.

Способ приготовления. Замесите опару из 100 г муки и дрожжей, разведенных в теплом молоке с 2 ст. л. сахара. Желтки разотрите с остальным сахаром до образования воздушной массы, всыпьте остальную муку, соедините с готовой опарой, добавьте

щепотку соли, ванилин. Вымесите тесто, чтобы оно отставало от рук и стенок миски. Постепенно вводите растопленное масло, чистый сухой изюм, лимонную цедру, измельченный арахис (или лесной орех). Тесто хорошо вымесите и поставьте в теплом месте, чтобы оно поднялось. Затем разложите его в смазанные маслом формы, заполнив на 1/3, и оставьте, пока объем не увеличится вдвое. Поставьте формы в разогретую духовку и выпекайте в течение 40–50 мин при температуре 180 град.

Затем осторожно достаньте из духовки готовые куличи, остудите и выньте из формы. Верх куличей посыпьте сахарной пудрой и полейте глазурью. Для нее белки взбейте с сахарной пудрой до густой воздушной массы, добавьте сок лимона и облейте куличи. Можно поставить их на 5 мин в горячую духовку, чтобы глазурь хорошо подсохла.

Кулинарные хитрости

Чтобы дрожжевое тесто быстрее подходило, можно поставить его рядом с разогревающейся духовкой.

Кулич пасхальный на быструю руку (без дрожжей)

Требуется: 2 1/2 стакана пшеничной муки высшего сорта, 200 г маргарина, 5 ст. л. сахара, 400 г творожной массы, 1/2 стакана изюма, яйцо, по 2 ст. л. сгущенного молока, меда и панировочных сухарей, по 1 ч. л. питьевой соды, кураги и молотых орехов.

Способ приготовления. Сливочный маргарин натрите на крупной терке, положите творожную массу, изюм, яйцо, сахар, сгущенное молоко, мед, соду. Тщательно разотрите массу до однородного состояния и всыпьте муку. Быстро замесите пышное тесто, переложите его в круглую форму, смазанную маслом или маргарином и обсыпанную панировочными сухарями. Поставьте форму в нагретую до 200 град. духовку и выпекайте около 50 мин. Как только кулич поднимется и зарумянится сверху, покройте его плотной бумагой и выпекайте до полной готовности. Готовый кулич остудите в форме, выложите из нее и украсьте молотыми орехами, мелко нарезанной курагой, обсыпьте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

Помимо полезной муки, для приготовления куличей издавна использовали большое количество яичных желтков и белков, а также молоко — продукты, в которых содержится огромное количество веществ,

полезных и необходимых человеку для здоровья. Это аминокислоты, витамины, кальций, жиры, минеральные вещества и др.

Пасхальный кулич с ягодной глазурью

Требуется: 1/2 кг муки, 2 стакана парного молока, 50 г дрожжей, 8 яиц, 2/3 стакана сахара, 3 стакана пшеничной муки.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 3–4 ст. л. сиропа земляники (малины, клубники, клюквы или красной смородины), 1–2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Тщательно смешайте горячее молоко, часть муки и дрожжи, дайте массе постоять в теплом месте. Добавьте в подошедшую опару взбитые яичные желтки, перемешайте и, прикрыв тесто льняным полотенцем, поставьте в тепло для брожения. Когда тесто поднимется, введите оставшиеся желтки, растертые с частью сахара, и взбитые с другой половиной сахара белки. Перемешайте массу сверху вниз, всыпьте муку и дайте тесту подняться вторично. Затем тщательно вымесите его, положите в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполните ее до половины. Дайте подняться еще раз.

Выпекайте при температуре 180 град. до готовности. Готовый кулич остудите в форме, переложите из нее на блюдо и украсьте ягодной глазурью. Для нее сахарную пудру просейте через ситечко в маленькую мисочку, влейте ягодный сок и горячую воду, все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Хворост

Хворост традиционный

Требуется: 2 яйца, 2 ст. л. рома (или водки), 1/2 стакана сахара, 750 г сливочного масла, 1/3 стакана воды, корица.

Способ приготовления. Смешайте муку с 1/4 стакана сахара, затем постепенно, маленькими порциями влейте воду. Размешайте тесто, оно должно оставаться густым. Затем влейте ром и вбейте в тесто яйца. Снова перемешайте до однородной массы.

Выложите тесто на доску, раскатайте его тонким слоем и нарежьте на узкие полоски. Сформуйте из них разнообразные фигурки, какие вам нравятся. В чугунной форме растопите масло, поместите в нее хворост.

Когда хворост подрумянится, приобретет золотистый оттенок, вынимайте его из кипящего масла шумовкой, выкладывайте на решето, промасленную бумагу, посыпая сахарной пудрой, а при желании корицей. Хворост лучше всего подавать к столу сразу после приготовления, еще горячим.

> ***Кулинарные хитрости***
>
> *Оставшееся после приготовления хвороста масло следует вылить. Использовать его еще раз не рекомендуется, поскольку при его повторном разогреве в нем образуются канцерогенные вещества.*

Постный хворост

Требуется: 2 1/2 стакана муки, по 1/2 стакана сахара и воды, 350 г подсолнечного масла, 1 ст. л. рома или очищенной водки, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления. В муку постепенно влейте воду, замесите крутое тесто. После этого положите сахар, влейте 2 ст. л. подогретого подсолнечного масла, ром и вновь замесите тесто. Раскатайте его в тонкий пласт, нарежьте на полоски. Обжаривайте хворост в кипящем масле, после чего выложите готовые изделия на бумагу и посыпьте сахарной пудрой.

Хворост с кремом

Требуется: по 1 стакану муки и молока, 3 ст. л. сахара, 4

яйца, 400 г сливочного масла, корица.

Для крема: по 1 стакану сливок и очищенных грецких орехов, 1 ст. л. водки, 4 яйца, 1/2 стакана сахара.

Способ приготовления. Смешайте корицу, сахар, муку и влейте небольшими порциями молоко, тщательно перемешайте до образования однородной массы. Затем отдельно взбейте 4 белка, влейте их в тесто, затем желтки, вновь перемешайте. Тесто опускайте в кипящее масло через воронку, ее для удобства можете сделать из промасленной бумаги. Воронкой водите в различных направлениях, чтобы образовалась решетка из теста. Когда хворост подрумянится, переложите его на блюдо.

К этому хворосту заранее можете приготовить и превосходный ореховый крем. Очищенные грецкие орехи мелко растолките, подливая воду столовыми ложками, влейте водку, затем добавьте половину нормы сливок и растертые с сахаром желтки. Поставьте крем на медленный огонь на несколько минут.

Приготовленный крем остудите и процедите через сито, влейте оставшиеся взбитые сливки и поставьте в холодильник на несколько часов. Подайте к столу, когда хворост будет готов.

Кулинарные хитрости

Желтки необходимо растирать с сахаром добела, потом смешивать с небольшим количеством масла и вводить муку так, чтобы она хорошо размешалась. Если в состав теста входит пена из белков, то, вливая ее в тесто, следует понемногу всыпать муку и сразу же размешивать полученную смесь, а затем ставить в духовку.

Хворост с изюмом и курагой

Требуется: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 3 ст. л. молока, по 2 ст. л. сахара и изюма, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 4 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Изюм и курагу замочите в холодной воде на 30 мин, после чего обдайте кипятком, высушите и измельчите. Яйца взбейте в пену вместе с маслом и мукой. В полученную массу добавьте молоко, муку, сухофрукты и замесите тесто. Затем раскатайте его в тонкий пласт, разрежьте на полоски, каждую завяжите бантиком и жарьте в кипящем масле. Подрумяненный хворост выньте из масла шумовкой, дайте ему стечь, после чего посыпьте хворост сахарной пудрой.

Коврижки

Коврижка «Медовая»

Требуется: 2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 150 г меда, яйцо, 1/2 ч. л. соды, 50 г молотого миндаля (или других молотых орехов), корица, ванилин, сахар-рафинад, вода.

Для украшения: глазурь, 2 ст. л. повидла.

Способ приготовления. Яйцо с сахаром разотрите, затем введите мед, корицу, ванилин, соду, все перемешайте, всыпьте муку и вымешивайте тесто венчиком в течение 5–10 мин. Чтобы тесто для коврижки получилось темное, добавьте жженку, для чего 2–3 куска сахара-рафинада пережгите на маленькой сковородке, разбавьте 2 ст. л. воды, вскипятите и положите в тесто вместе с медом. Тесто выложите на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, разровняйте, посыпьте рубленым миндалем или орехами и поставьте в нежаркий духовой шкаф на 15–20 мин. Готовую коврижку охладите, нарежьте, как печенье, уложите на блюдо, промажьте повидлом, а сверху покройте глазурью.

Интересные факты

Вершиной саксонского кулинарного искусства считается коврижка. В XVI столетии саксонские князья дарили своим друзьям экземпляры этого достижения кулинарии из муки, масла, сахара и изюма, достигавшие порой длины целой скамейки. Русские коврижки — разновидность знаменитых русских пряников, но отличаются большими размерами и формой. В отличие от пряников, традиционно круглых, русские коврижки самые разные по конфигурации: и в виде лепешек, и в виде квадратиков, и треугольников, а часто это фигурки животных, птиц, звездочки, полумесяцы и т. д.

Коврижка из кукурузных хлопьев с изюмом

Требуется: 2 стакана кукурузных хлопьев, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана изюма, 4 г ванилина, 1 ст. л. масла.

Для украшения: глазурь или варенье, мармеладные фигурки.

Способ приготовления. Взбейте холодные белки в крутую пену, постепенно всыпьте в них сахар, смешанный с ванилином. Кукурузные хлопья, изюм и взбитые белки перемешайте и

выложите ложкой на хорошо смазанный противень, затем поставьте его в нежаркую духовку на 30–40 мин, дайте коврижкам подсохнуть и подрумяниться (до цвета миндального пирожного). Как только коврижки будут готовы, снимите их с противня лопаткой и переложите на блюдо. Украсьте глазурью или вареньем и мармеладными фигурками.

Интересные факты

Наши предки выпекали коврижки в виде большого прямоугольного куска, который затем разрезали на небольшие доли, уже сидя за столом, чтобы каждый взял себе такую часть, какую хочет. Коврижки прослаивали вареньем, повидлом, джемом, а поверхность украшали изюмом, орехами и глазурью.

Коврижка из ржаной муки с какао-глазурью

Требуется: 2 1/2 стакана ржаной муки, 1/2 стакана сахара, 1 1/2–2 стакана воды, 5 ст. л. меда, яйцо, 3 ст. л. патоки, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 г молотой гвоздики, по 3 г ванилина и молотой корицы, 4 г измельченного мускатного ореха.

Для украшения: 150 г сахарной пудры, 2 ст. л. какао, 3 ст. л. воды.

Способ приготовления. В мед, патоку, сахар и растопленное масло влейте воду. Поставьте на огонь или на водяную баню и нагрейте массу до кипения, снимите шумовкой пену, процедите сироп через сито. Затем охладите до 70–80 град., добавьте просеянную муку, корицу, ванилин, мускат, соду, гвоздику, замесите тесто так, чтобы не было комков. Раскатайте скалкой на столе, посыпанном мукой. Должен получиться прямоугольный пласт. Нарежьте его на прямоугольники или вырежите фигурки при помощи специальных формочек.

Коврижки уложите на сухой противень, смазанный маслом или смоченный водой, смажьте их взбитым яйцом и выпекайте при температуре 200–250 град. Готовые коврижки украсьте глазурью. Для этого смешайте сахарную пудру и порошок какао, добавьте горячую воду, тщательно все перемешайте до однородной массы.

Кулинарные хитрости

При выпечке коврижек имейте в виду, что при небольшом количестве разрыхлителей (соды) или неправильном приготовлении теста они получатся

плотными, сыропеклыми. Коврижки, смазанные яйцом, выпекайте в печи без пара, а не смазанные — в печи с небольшим количеством пара. Это позволяет улучшить вид корочки.

Коврижки со сливочным кремом

Требуется: 3 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана сахара, 4 ст. л. меда, 1 ст. л. патоки, 1/3 ч. л. соды, по 2 г молотой корицы и гвоздики, 2 стакана воды.

Для крема: 200 г сливочного масла, яйцо, 100 г сахара, 1/2 стакана молока, 1–2 ст. л. коньяка или ликера, 2 г ванилина.

Способ приготовления. Сахар растворите в теплой воде, прокипятите, снимите пену и охладите сироп до 20 град., добавьте патоку, мед, размешайте, а затем всыпьте просеянную муку, пряности. Замесите крутое тесто, раскатайте его скалкой, разделайте на фигурки или разрежьте на прямоугольники и выложите коврижки на противень, смазанный маслом. Выпекайте в разогретой духовке при температуре 200 град.

Готовые коврижки смажьте кремом и переложите на большое блюдо. Для сливочного крема масло тщательно разотрите, затем взбейте с яйцом. Из молока и сахара сварите густой сироп, охладите его и постепенно введите в него взбитое сливочное масло, коньяк, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды. Взбейте крем миксером до консистенции густой сметаны.

Подсчитаем калории

В 100 г коврижек из пшеничной муки высшего сорта содержится:

— 17 г белков;

— 10 г жиров;

— 4 г углеводов.

Коврижки «Сахарные»

Требуется: 2 1/2 стакана пшеничной муки, 1 стакан сахара, 160 г сливочного масла или маргарина, 4 г ванильной пудры, 5 г соды, 1 1/2 стакана воды, 1 ст. л. растительного масла.

Для украшения: 1/2 стакана варенья с ягодами.

Способ приготовления. Растворите сахар в теплой воде, прокипятите, снимите пену и охладите сироп, добавьте растопленное сливочное масло, размешайте, а затем всыпьте просеянную муку, соду, ванильную пудру. Замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной в 6–7 см, посыпьте сахаром и

круглой выемкой вырежите из теста лепешки (фигурки). Положите коврижки на противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте в духовом шкафу при температуре 190–200 град. Готовые коврижки переложите на блюдо и сбрызните сиропом любого варенья, украсьте ягодами.

Подсчитаем калории

Традиционные русские коврижки — не простое лакомство к чаю, это очень вкусное и сытное кондитерское изделие, высокая калорийность которого заключается в сочетании используемых продуктов. Многочисленные пряности, которые добавляются в тесто коврижек, не только улучшают аромат изделий, придают им необычный вкус, но и возбуждают аппетит, вызывают усиленное выделение желудочного сока, чем способствуют лучшему усваиванию пищи.

Русская коврижка «Ароматная»

Требуется: 3 1/2 стакана пшеничной муки высшего сорта, 2/3 стакана сахара, 1 1/2 ст. л. патоки, 3 ст. л. меда, 10 г меланжа, 5 г соды, по 2 г порошка корицы и гвоздики, по 1 г тмина и душистого перца, 2 ст. л. растительного масла, яйцо.

Для сиропа: 1/2 стакана воды, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. вишневого варенья.

Способ приготовления. Замесите пряничное тесто, для чего разведите в воде сахар, вскипятите массу, слегка остудите, а затем постепенно введите остальные компоненты: мед, патоку, меланж, соду, смесь пряностей. Готовое тесто раскатайте в прямоугольный пласт толщиной в 6–8 см, переложите его на противень, смазанный маслом, и при помощи гофрированной скалки нанесите на поверхность теста узор, смажьте яйцом и поставьте в духовку для выпекания при температуре 220–230 град. Готовую коврижку переложите на большое блюдо, порежьте на куски и сбрызните сиропом, сваренным из сахара, воды и варенья.

Подсчитаем калории

В 100 г сливового конфитюра содержится:
— 12 г белков;
— 8 г жиров;
— 32 г углеводов.

Коврижки мятные со сливовым джемом

Требуется: 3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. мятного масла, 2 г ванильного порошка, 2 стакана воды, по 2 ст. л. патоки и растительного масла, 3 г соды.

Для украшения: сливовый джем.

Способ приготовления. В горячей воде растворите сахар. Полученный сироп слегка охладите, добавьте растительное и мятное масло, ванилин, хорошо перемешайте, всыпьте небольшими порциями муку и тщательно перемешайте. Из теста раскатайте жгут диаметром 2 см, разрежьте его на куски и сформуйте их в виде шариков. Шарики выложите на противень, смазанный маслом, слегка придавите скалкой или доской, смажьте джемом и выпекайте в духовке без пара при температуре 170–180 град. Готовые коврижки переложите на блюдо.

Подсчитаем калории

Грецкие орехи — питательный продукт не только по своей энергетической ценности, но и по содержанию биологически активных веществ. В состав грецких орехов входят витамины С, В1, каротин, много растительной клетчатки, благодаря чему орехи улучшают обмен веществ и способствуют понижению уровня холестерина в крови.

Коврижки с орехами

Требуется: 2 1/2 стакана муки, 1/3 стакана сахара, 5 ст. л. липового меда, 100 г сливочного масла или маргарина, 5 г соды, 1/2 стакана молотых орехов (арахиса, грецкого, фундука, миндаля), 2 стакана воды, 2 ст. л. растительного масла, по 2 г корицы и ванильного порошка, яйцо.

Способ приготовления. Сахар растворите в горячей воде и сварите сироп. Сироп немного охладите и добавьте в него растопленное масло, смесь из толченых орехов и меда, ванили, корицы, постепенно введите муку, все размешайте, замесите крутое тесто. Пряничное тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 см, при помощи формочек вырежите из теста фигурки, смажьте их взбитым яйцом, посыпьте толчеными орехами, переложите их на противень, смазанный маслом, и выпекайте в духовке при температуре 200 град. Готовые коврижки переложите на блюдо и подавайте к чаю.

Коврижки с изюмом

Требуется: 2 стакана муки, 1 стакан меда, по 1/2 стакана

сахара и изюма, яйцо, 20 г сливочного масла, по 1/2 ч. л. молотой корицы, порошка гвоздики и соды.

Для прослойки: 1/2 стакана виноградного или алычового варенья.

Способ приготовления. Мед и сахар растопите, слегка охладите, всыпьте муку, замесите тесто и поставьте его на холод на 1 ч. После охлаждения в тесто введите разогретое масло, растертые яйца, корицу, гвоздику, замоченный и просушенный изюм, соду, разведенную в 1 ст. л. воды, все тщательно перемешайте. Тесто раскатайте ровным слоем толщиной 1–1 1/2 см и сформуйте с помощью выемки коврижки. Поверхность коврижек смажьте яйцом, посыпьте изюмом и выпекайте в духовке при температуре 200–220 град. на противне, смазанном маслом. Готовые коврижки переложите на блюдо и подавайте к чаю или кофе.

Эксклюзивные рецепты

Коврижка с цитрусовой начинкой

Коврижка готовится из такого же теста, как и в предыдущих рецептах, особенность ее состоит во внешней форме и начинке.

Требуется: 800 г пряничного теста.

Для начинки: лимон, 2 апельсина, мандарин, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда.

Способ приготовления. Тесто для коврижки раскатайте в пласт и прямоугольной выемкой сделайте на нем пометки, а на середине каждой пометки выпустите из кондитерского мешка фруктовую начинку. Для нее цитрусовые натрите на терке вместе (лимон и апельсин — вместе с цедрой, мандарин — без нее), полученную массу смешайте с сахаром и медом. Поверх начинки при помощи скалки накатайте другой пласт теста, а после этого той же выемкой вырежите коврижки, положите их на противень и выпекайте до готовности.

Коврижки сдобные «Миндальные»

Требуется: 4 стакана муки, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 4 г порошка корицы, 1 г молотого душистого перца, 1/2 ч. л. соды, по 1 стакану меда и обжаренного миндаля, цедра лимона.

Способ приготовления. В молоко добавьте мед и масло, содержимое доведите до кипения, затем немного охладите. В охлажденное молоко с медом постепенно всыпьте муку,

растертые яйца, корицу, гвоздику, соду, измельченные миндаль и лимонную цедру, все перемешайте до однородной массы. Тесто выложите на хорошо посыпанный мукой стол, раскатайте в пласт толщиной 1 см, ножом нарежьте коврижки прямоугольной формы, поверхность смажьте яйцом, украсьте орехами и цукатами и выпекайте в духовке при температуре 210–220 град. Готовые коврижки остудите и подавайте к чаю или кофе.

Кулинарные хитрости

Дрожжевое тесто сильно прилипает к рукам. Чтобы этого избежать, руки можно смазать небольшим количеством растительного масла.

Коврижка мягкая по-московски

Требуется: 1/2 кг муки, 4 яйца, 250 г сахара, 1 ч. л. порошка корицы, по 1/2 ч. л. соды, порошка гвоздики и молотого кардамона, 250 г толченых фундука и миндаля, 100 г цитрусовых цукатов, 1/3 ч. л. молотого муската, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Для украшения: 1/2 стакана сахарной глазури или сахарной пудры.

Способ приготовления. Яйца и сахар взбейте до пышной однородной массы, добавьте к ней корицу, гвоздику, кардамон, мускат, орехи, цукаты, соду, растворенную в 1 ст. л. воды. Все тщательно перемешайте и выложите тесто в прямоугольную форму (высотой около 5 см), смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями и толчеными орехами. Форму поставьте в духовку и выпекайте при температуре 210–220 град. После выпечки коврижку переложите на блюдо и покройте ее поверхность сахарной глазурью или посыпьте сахарной пудрой.

Подсчитаем калории

Диетологи обнаружили поразительное преимущество русской печи перед духовкой и микроволновками. Изделия из теста, выпекаемые в старой русской печке, менее калорийны.

Мазурек

Мазурек из вареных желтков

Требуется: 12 яиц, 125 г сливочного масла, по 1/2 стакана сахара и варенья, 3/4 стакана муки.

Для глазури: 1 стакан сахара, апельсин, лимон.

Способ приготовления. Отварите 10 яиц вкрутую, выньте желтки и разотрите их, подливая растопленное сливочное масло, до тех пор, пока желтки не образуют однородную пасту. Затем добавьте в тесто в перечисленном порядке сахар, муку, свежие яйца и перемешайте полученную смесь до однородного состояния. Оставьте тесто на 1 ч в прохладном месте, затем вновь вымесите его. Обильно смажьте маслом противень, выложите тесто слоем в 2–3 см и поставьте в разогретую духовку на средний огонь.

Пока мазурек выпекается, приготовьте глазурь. Разотрите сахар с измельченной цедрой апельсина и лимона, добавьте апельсиновый и лимонный сок и вымешивайте массу до тех пор, пока она не загустеет. Покройте глазурью готовый корж, украсьте мазурек вареньем.

Интересные факты

Мазурек представляет из себя продолговатый прямоугольный пирог величиной в половину стандартного противня. Этой своеобразной выпечки из рассыпчатого теста может хватить на десерт для шести человек. Мазурек обкладывают рантом из небольшого количества этого же теста, покрывают глазурью различных видов, кусочками фруктов, разнообразными специями. При желании его можно разделить на небольшие пирожные, вынув изделие из духовки за несколько минут до полной готовности, разрезав и поставив в духовку на короткий срок.

Королевский мазурек

Требуется: 200 г сливочного масла, 1 1/2 стакана муки, 1/4 стакана измельченных грецких орехов, 6 яиц, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 стакан сахара.

Для глазури: 1 стакан сахара, цедра лимона, 1/2 стакана красного вина, корица, мускатный орех, кардамон.

Способ приготовления. Масло разотрите добела, всыпьте в него муку небольшими порциями, вбейте по одному яйца, затем добавьте измельченные грецкие орехи, сахар и тщательно перемешайте. После этого тесто выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поставьте в духовку на слабый огонь на 45–50 мин.

Для глазури сахар разотрите с заранее измельченной цедрой лимона, всыпьте корицу, кардамон, мускатный орех, маленькими порциями влейте вино. Полученную смесь размешивайте до тех пор, пока она не загустеет. Затем полученной глазурью покройте вынутый из духовки мазурек, при желании можете посыпать и орехами.

Кулинарные хитрости

Если для приготовления мазурека, торта или пирожного требуется растопленное сливочное масло, его следует положить в чугунную посуду, поставить на плиту и подогреть на маленьком огне. Когда масло окончательно растопится, т. е. когда появится пена, ее необходимо снять, а масло слегка остудить. После этого его можно использовать для приготовления желаемого изделия.

Швейцарский мазурек

Требуется: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, лимон, 200 г муки.

Для глазури: 1/2 стакана сахара, 1/2 ст. л. белого вина, 1 ст. л. лимонного сока, уксус.

Способ приготовления. Масло разотрите добела, постепенно добавьте сахар. В полученную массу введите поочередно 6 желтков, цедру лимона. Растирайте смесь до однородного состояния. Затем небольшими порциями всыпьте муку, введите взбитые белки. После этого выложите тесто ровным слоем на смазанный маслом противень и поставьте в духовку на 30 мин.

Для глазури сахар и лимонный сок смешайте с вином, добавьте несколько капель уксуса. Полученную смесь тщательно разотрите. Покройте ею готовую выпечку. А чтобы глазурь не растекалась, можно на мазуреке сделать рант, т. е. обычный «бортик» из теста.

Кулинарные хитрости

Мазурек можно приготовить и в бумажной форме. Надо заранее приготовить форму, обильно смазанную

маслом, в нее осторожно поместить тесто так, чтобы оно заполнило все ее уголки. Бумага не сгорает в духовке за счет активного процесса теплообмена, идущего с тестом. Бумагу также можно посыпать размолотыми сухарями и ни в коем случае не заполнять более чем на половину, чтобы у теста оставалось место для подъема.

Мазурек лимонный

Требуется: лимон, 3/4 стакана сахара, 1 стакан муки, 6 яиц, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления. Лимон очистите от цедры, отварите в небольшом количестве воды в закрытой посуде, чтобы избежать излишней траты содержащегося в нем сока. Лимон должен стать очень мягким. После этого удалите из него зерна и разотрите его вместе с перемолотой цедрой. Постепенно всыпьте сахар, не прекращая растирать, положите желтки. Поставьте полученную массу в прохладное место и тщательно взбейте белки.

Через 30 мин положите в массу пену из белков, всыпьте небольшими порциями муку. Перемешайте тесто так, чтобы оно стало полностью однородным, снова поставьте на полчаса в прохладное место. Далее выложите в смазанную маслом посуду и поставьте в духовку на малый огонь на 40–50 мин.

Глава 7. Хлебобулочные изделия из ржаной муки

Хлеб из ржаной муки

Требуется: 6 стаканов ржаной муки, 2 1/2 стакана воды, 1/2 ч. л. сахара, 70 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в стакане теплой воды, добавьте сахар и стакан ржаной просеянной муки. Все хорошенько размешайте и поставьте опару в теплое место на 20–25 мин. Когда опара увеличится в объеме в два-три раза, влейте оставшуюся воду, введите муку и соль и замесите тесто. Вымешивайте до тех пор, пока оно не станет свободно отходить от рук. Накройте тесто салфеткой и поставьте в тепло для подъема на 2–3 ч. Когда тесто поднимется в первый раз, немного обомните его руками и снова поставьте в тепло. При подъеме теста снова выложите его на доску, предварительно посыпанную мукой, хорошенько его выбейте.

Готовое тесто поместите в форму, предварительно смазанную маслом и обсыпанную мукой, примерно на 2/3 ее высоты и вновь поставьте на расстойку в тепло на 40–50 мин. Затем сверху посыпьте его мукой или смочите водой. Выпекайте изделие в течение 50–60 мин при температуре 200–250 град. Готовое изделие остудите, разрежьте на небольшие куски и подавайте к завтраку, обеду или ужину.

Пироги ржаные капустные

Требуется: 5 стаканов ржаной муки, 1 1/2 стакана молока, 70 г сливочного или 3 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. сахара, 2 яйца, 400 г капусты, 40 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным способом, для чего растворите дрожжи в теплом молоке, добавьте сахар и 2 стакана ржаной муки, хорошенько размешайте до однородной консистенции. Поставьте опару в тепло. Когда она увеличится в объеме в два-три раза, добавьте яйцо, сливочное или растительное масло, соль и оставшуюся ржаную муку. Все хорошенько вымесите. Когда тесто станет свободно отставать от рук, накройте его салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. На протяжении этого времени несколько раз обминайте тесто.

Пока тесто подходит, приготовьте начинку из капусты. Мелко ее нашинкуйте, введите взбитое яйцо, сливочное или растительное масло, соль. Все как следует перемешайте и немного обжарьте на хорошо прогретой сковороде. Готовое тесто разделите на две неравных части. Большую раскатайте в пласт толщиной не более 1 см. Разложите его на противне, предварительно смазанном маслом и посыпанном мукой. Наверх поместите слой начинки. Накройте пирог оставшимся тестом, раскатанным в тонкий пласт. Оставьте пирог на расстойку в теплом месте на 25–30 мин. Изделие выпекайте в средне нагретой духовке 40–50 мин. За 5–10 мин до окончания выпечки смажьте пирог взбитым яйцом или водой. Готовое изделие немного остудите, разрежьте на куски и подавайте к столу.

Кулинарные хитрости

При выпекании куличей существуют и свои тонкости. Если хотите, чтобы ваше изделие получилось пышным, то форму наполняйте только на треть ее высоты. Кулич получится более плотным, если вы наполните форму на половину ее высоты.

Ржаной кулич

Требуется: 1 кг ржаной муки, 1 1/2 стакана молока, 6 яиц, 300 г сливочного масла или маргарина, 50 г дрожжей, 200 г изюма, по 1/2 ч. л. корицы, тмина и сахара, соль.

Способ приготовления. Для опары в теплом молоке растворите дрожжи, добавьте половину приготовленной муки и сахар, тщательно размешайте до однородной массы, накройте салфеткой и поставьте в тепло. Когда объем опары увеличится вдвое, введите в нее яичные желтки, растертые с маслом и солью. Тщательно вымешивая тесто, постепенно кладите взбитые в пену яичные белки и оставшуюся муку. Вымешивайте до тех пор, пока тесто не приобретет требуемую плотность и не начнет свободно отставать от рук и от стенок посуды. Положите его в глубокую емкость, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч.

Добавьте в тесто изюм, тмин и корицу. Еще раз хорошенько размешайте и уложите в формы на 2/3 их высоты. Формы подготовьте заранее, накрыв донышки кружками белой бумаги, а бока смазав маслом и обсыпав мукой. Заполненные формы накройте полотенцем и поставьте в тепло на 25–30 мин. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты форм, смажьте верх изделий взбитым яйцом и поставьте формы в средне нагретую духовку. Выпекайте куличи в течение 50–60 мин, периодически поворачивая формы. Готовые изделия остудите, разрежьте на куски и подавайте к столу.

Ржаной кулич по-деревенски

Требуется: 1 кг ржаной муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана сливок, 7 яиц, 250 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 2 ст. л. тмина, 1/2 ч. л. сахара, соль.

Способ приготовления. В теплом подслащенном молоке разведите дрожжи, всыпьте 4 стакана муки и замесите тесто, не прекращая вымешивать, введите соль, яичные желтки, растертые добела, мягкое сливочное масло или маргарин, взбитые яичные белки. Все хорошенько перемешайте и положите тесто в глубокую посуду, посыпьте мукой. Накройте салфеткой и поставьте в теплое, защищенное от сквозняков место на 2–3 ч. Затем добавьте оставшуюся муку и тмин и тщательно вымешивайте до получения массы, легко отстающей от рук и стенок посуды.

Готовое тесто вновь поместите в тепло на 20–30 мин. После этого разложите тесто в формы на 2/3 ее высоты, предварительно застелив донышко белой бумагой и смазав края маслом. Поставьте на расстойку на 10–15 мин и выпекайте при средней температуре в течение 40–50 мин. Готовый кулич выньте из формы, разрежьте на части и подавайте к столу.

Кулинарные хитрости

Чтобы изделия, выпекаемые в формах, равномерно пропекались, необходимо во время выпечки несколько раз осторожно поворачивать их. А верх кулича не подгорит, если вы дождетесь момента, когда корочка подрумянится, и накроете его небольшим кружком бумаги, смоченным в воде.

Ржаные пироги с мясной начинкой

Требуется: 7 стаканов ржаной муки, 2 1/2 стакана молока, 300 г мякоти свинины, 200 г репчатого лука, 1/4 ч. л. молотого перца, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 40 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Замесите опару на теплом подслащенном молоке из дрожжей и муки. Тщательно размешайте и поставьте в тепло для подъема. Когда опара поднимется, добавьте в нее масло, яйца и оставшуюся муку. Тесто хорошо вымесите и поставьте в тепло на 2–3 ч.

Для мясной начинки мякоть свинины отварите в небольшом количестве воды, нарежьте ее на мелкие кубики, перемешайте с перцем и мелко нарубленным луком, добавьте яичный желток и все еще раз хорошенько перемешайте. Готовое тесто еще раз вымесите и разделите на две неравных части. Больший кусок раскатайте в пласт толщиной не более 1 см и выложите его на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху разложите мясную начинку. Из второго куска теста также раскатайте пласт и положите его на начинку, защипните края.

Поставьте пирог на расстойку на 15–20 мин. Выпекайте изделие в средне нагретой духовке 40–45 мин. Готовый пирог снимите с противня и дайте ему немного постоять.

Ржаная булка с картофелем

Требуется: 3 стакана ржаной муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, яйцо, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. л. сахара, 300 г картофеля, 1/2 стакана мака, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом подслащенном молоке. Когда состав забродит, добавьте муку, протертый отварной картофель, соль и замесите тесто. Вымешивайте его до тех пор, чтобы оно с легкостью отставало от рук и стенок посуды. В конце вымешивания введите растопленный жир или мягкое сливочное масло. Еще раз тщательно вымесите, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. Готовому тесту придайте форму булки, положите его на смазанный маслом противень и поставьте на расстойку на 15–20 мин. После расстойки смажьте яйцом и посыпьте маком.

Выпекайте булку в горячей духовке при температуре 210 град. в течение 35–45 мин. Можете подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Ржаные пироги с яичной начинкой

Требуется: 4 стакана ржаной муки, 1 стакан молока, 70 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. л. сахара, 4 яйца, 30 г дрожжей, 50 г зеленого лука, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Разведите дрожжи теплым молоком, добавьте соль, жир, осторожно всыпьте муку и замесите тесто. Поставьте его в тепло, предварительно накрыв салфеткой, на 2–3 ч. На протяжении этого времени несколько раз обомните тесто. Пока оно подходит, приготовьте начинку.

Отварите 3 яйца вкрутую, мелко их порубите вместе с зеленым луком. Начинку посолите и поперчите. Готовое тесто разделите на две части. Одну часть раскатайте в пласт толщиной не более 1 см и уложите на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху разместите яичную начинку. Оставшееся тесто также раскатайте в тонкий пласт и уложите его на начинку, защипните края пирога. Поставьте пирог в тепло на расстойку на 20 мин. Выпекайте в горячей духовке 30–35 мин.

Подсчитаем калории

В 100 г хлебобулочных изделий из ржаной муки содержится:

— белков — 7 г;

— жиров — 1 г;

— углеводов — 45 г.

Ржаные «бухты»

Требуется: 1 1/2 стакана ржаной муки, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, 1/2 ч. л. сахара, 100 г колбасы, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом подслащенном молоке. Когда смесь начнет подниматься и бродить, добавьте небольшое количество муки, растертые с сахаром желтки, соль и замесите тесто. Хорошенько вымешивайте, чтобы тесто свободно отставало от стенок посуды и рук. В конце вымешивания положите мягкое сливочное масло или растопленный жир. Готовое тесто положите в глубокую емкость, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. В течение этого времени еще несколько раз обминайте тесто.

Колбасу нарежьте тонкими ломтиками. Затем разделите тесто на равные части, сформуйте из этих частей небольшие лепешечки и заверните в них колбасу, уложите на смазанном маслом противне. Поставьте на расстойку в тепло на 10–15 мин. После этого смажьте булочки белком и выпекайте в горячей духовке в течение 25–30 мин. Подавайте к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Ржаные пироги с ветчиной

Требуется: 5 стаканов ржаной муки, 1 1/2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 250 г ветчины, по 100 г кислых яблок, свеклы и репчатого лука, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. сахара, 3 яйца, соль, 40 г дрожжей, черный молотый перец.

Способ приготовления. Замесите тесто опарным способом. Поместите опару в тепло на 2–3 ч. Когда ее объем увеличится в два раза, добавьте оставшуюся муку, два яйца, жир. Как следует перемешайте, поставьте в тепло еще на 2 ч. На протяжении этого времени обомните тесто не менее двух раз.

Пропустите ветчину через мясорубку. Очистите и мелко порубите лук, натрите на терке яйца, яблоки и вареную свеклу. Все как следует перемешайте, добавьте соль, перец, сметану. Готовое тесто разделите на две части. Из одной скатайте пласт толщиной 1 см. Разложите его на противне, предварительно смазанном сливочным маслом. Далее сверху положите начинку и наройте вторым пластом, раскатанным из оставшегося теста. Поставьте пирог на расстойку на 15–20 мин. Выпекайте изделие в горячей духовке в течение 30–40 мин. Готовый пирог снимите с противня и немного остудите, затем разрежьте на куски.

Булка к пиву

Требуется: 3 стакана ржаной муки, 1/2 ч. л. сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан воды, яйцо, 10 г дрожжей, 1 ч. л. кардамона, 1 ст. л. мускатного ореха, соль.

Способ приготовления. Замесите опару на теплой подслащенной воде из дрожжей и половины всей муки. Хорошенько размешайте и поставьте в тепло. Когда опара поднимется, добавьте в нее масло или маргарин, яйцо и оставшуюся муку. Хорошо вымесите и поставьте в тепло на 2–3 ч. Пряности мелко разотрите, просейте через сито и добавьте в тесто при замешивании. В процессе поднятия теста несколько раз обминайте его.

Из готового теста сформуйте булку, положите ее на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой, и расстаивайте 15–20 мин. Далее изделие смажьте взбитым яйцом и поставьте в разогретую духовку. Выпекайте булочки при температуре 220–230 град. около 25–30 мин.

Кулинарные хитрости

После охлаждения куличи или булки можно покрыть глазурью и шоколадными фигурками. Глазурь делают из взбитого с яичными белками, лимонным соком и различными вкусовыми примесями сахара — до образования однородного густого состава. В качестве вкусовых добавок прекрасно подходят анис, апельсиновый сок, какао, клубничный и малиновый соки, миндаль (мелкотертый), ром и т. д.

Ржаные пироги «Походные»

Требуется: 4 стакана ржаной муки, 300 г говядины, 1 1/3 стакана молока, по 50 г жира или сливочного масла и белого хлеба, 100 г репчатого лука, 10 г чеснока, 1 ч. л. сахара, 2 яйца, 40 г дрожжей, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Замесите тесто безопарным способом. Переложите его в глубокую емкость, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. На протяжении этого времени несколько раз обомните ржаное тесто.

Отварите до готовности говядину, пропустите ее через мясорубку вместе с луком и чесноком. Размочите хлеб в оставшемся молоке, добавьте его к говядине и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте яйцо, молоко, перец, соль. Все хорошо перемешайте. Далее готовое тесто разделите на две части. Одну из них раскатайте в пласт толщиной 1 см. Разложите его не противне, смазанном маслом и посыпанном мукой. Сверху выложите слой начинки. Из оставшегося теста также раскатайте пласт такой же толщины и накройте им начинку. Прищипните края пирога и поставьте его в тепло на расстойку на 10–15 мин. Выпекайте пирог в горячей духовке 25–30 мин.

Ржаные булочки с чесноком

Требуется: 3 стакана ржаной муки, 1 ч. л. сахара, по 50 г сливочного маргарина и чеснока, 2 ст. л. растительного масла, яйцо, 30 г дрожжей, 1/2 стакана воды, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто и поставьте его в тепло на 2–3 ч. Чеснок измельчите и залейте растительным маслом. Оставьте смесь настаиваться на 1–2 ч, затем процедите и разбавьте небольшим количеством воды. Из готового теста сформуйте булочки, уложите их на смазанный маслом противень и поставьте на расстойку на 10–15 мин в теплое место. Выпекайте при температуре 220 град. 15–20 мин. Готовые булочки немного охладите, проколите вилкой и пропитайте ранее приготовленной смесью из чеснока, растительного масла, соли и воды. Готовое изделие подавайте к столу в холодном виде.

Пироги ржаные по-тульски

Требуется: 5 стаканов ржаной муки, 1 стакан молока, 70 г жира или сливочного масла, 1/2 ч. л. сахара, 50 г соленой кильки, яйцо, 40 г дрожжей, 300 г постной свинины, по 100 г репчатого лука и кислых яблок, 2 ст. л. риса, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки, молока, сахара, дрожжей, яйца и 40 г сливочного масла или жира и поставьте его в тепло на 2–3 ч. Обжарьте в небольшом количестве жира пропущенную через мясорубку свинину. Отдельно обжарьте очищенный и мелко нарезанный лук, измельченную кильку и тертое яблоко. Далее добавьте обжаренный фарш, посолите, поперчите и все тщательно перемешайте.

Готовое тесто разделите на четыре части. Две из них раскатайте в тонкие пласты и уложите их на противне, предварительно смазанном маслом. Если пироги получаются большими, то используйте два противня. Далее на пласты выложите начинку. Сверху накройте слоями, раскатанными из двух оставшихся частей теста, и прищипните края. У вас должны получиться два пирога. Поставьте их на расстойку в тепло на 15–20 мин. Затем выпекайте в духовке в течение 25–30 мин при температуре 210–220 град. Готовые пироги немного остудите и подавайте к столу.

Кулинарные хитрости

При безопарном способе тесто необходимо замешивать сразу, причем оно должно быть более крутым, нежели при опарном способе. А чтобы тесто лучше поднималось, используйте больше дрожжей, чем вы берете при другом способе замешивания теста.

Ржаные ватрушки с тмином

Требуется: 3 стакана ржаной муки, 1 стакан молока, 1/2 ч. л. сахара, 40 г дрожжей, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. л. тмина, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Дрожжи разотрите с сахаром, добавьте теплое молоко, растительное масло, муку. Заведите тесто и вымешивайте его до тех пор, пока оно не станет легко отходить от стенок посуды и рук. Поставьте его в тепло на 2–3 ч. Пока тесто подходит, приготовьте начинку для ватрушек. В подсоленной воде отварите картофель, сделайте из него пюре, добавьте масло и все хорошо перемешайте. Посолите, смешайте с двумя яйцами, предварительно взбитыми в пену, и тмином.

Готовое тесто разделите на одинаковые части и из каждой сделайте небольшие лепешки. В центр каждой лепешки выложите начинку и защипните края. Изделия разложите на смазанном маслом противне и поставьте в тепло на расстойку на 10–15 мин. Затем смажьте их взбитым яйцом. Выпекайте ватрушки при умеренной температуре 15 мин. Готовые изделия вы можете подать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Пирог ржаной рыбный

Требуется: 8 стаканов ржаной муки, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 3 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 400 г свежей рыбы, 200 г репчатого лука, 70 г дрожжей, 4 ст. л. пшеничной муки, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи стаканом теплого подслащенного молока, добавьте яйца, сливочное масло, муку, соль и замесите тесто. Хорошенько вымесите до однородной массы, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. В течение этого времени два-три раза обомните его. А чтобы изделие получилось пышнее, один раз выбейте тесто, выложив его на доску, предварительно посыпанную мукой.

Рыбу разделайте на филе и посолите, запанируйте в пшеничной муке. Лук мелко порубите. Обжарьте филе вместе с луком на растительном масле, затем пропустите все через мясорубку. Готовое тесто разделите на две неравные части. Большую часть раскатайте в пласт толщиной не более 1 см. Переложите его на противень, предварительно смазанный сливочным или растительным маслом и посыпанный мукой. Сверху слоем разместите начинку. Накройте вторым слоем. Поставьте пирог в тепло на расстойку на 15–20 мин. Выпекайте в хорошо разогретой духовке в течение 25–30 мин. Готовый пирог подавайте к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Картофельная булка

Требуется: 7 стаканов ржаной муки, 400 г картофельного пюре, 2 стакана молока, 2 яйца, 100 г маргарина, 1/2 ч. л. сахара, 80 г дрожжей, 2 ст. л. тмина, соль.

Способ приготовления. В теплое молоко положите картофельное пюре, хорошенько размешайте и добавьте дрожжи и треть от общего количества муки. Еще раз тщательно перемешайте. Присыпьте тесто мукой, накройте салфеткой и поставьте в теплое место на 30–40 мин. Затем введите остальную муку, топленый маргарин, яйца, соль и вымесите тесто. Вновь поставьте его в тепло на 2–3 ч. На протяжении этого времени несколько раз обминайте тесто.

Из готового теста сформуйте одну-две булки, положите их на противень, предварительно смазанный маслом, и поставьте в теплое место на расстойку на 15–20 мин. Далее смажьте взбитым яйцом и посыпьте тмином. Выпекайте булку при средней температуре духовки 20–30 мин. Готовое изделие можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Кулинарные хитрости

Как правило, безопарный способ приготовления теста предполагает наличие большого количества сдобы. Только в этом случае ваше изделие получится пышным и вкусным.

Ржаные пирожки с сыром и окарой

Требуется: 6 стаканов ржаной муки, 2 1/2 стакана молока, 70 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 3 яйца, 200 г сыра, 4 ст. л. пшеничной муки, 50 г дрожжей, 100 г окары, соль.

Способ приготовления. Сначала приготовьте опару на теплом подслащенном молоке из дрожжей и половинной дозы ржаной муки. Состав размешайте до однородной массы и поставьте в тепло. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте масло, два яйца и оставшуюся ржаную муку. Тесто хорошенько отбейте и поместите в тепло на 2–3 ч.

Разведите пшеничную муку с молоком и размешивайте смесь до растворения всех мучных комочков. Затем посолите и поставьте на медленный огонь на несколько минут. Далее массу остудите, добавьте яйцо, окару и тертый на мелкой терке сыр. Готовое тесто разделите на небольшие части, раскатайте их на тонкие лепешки. В середину каждой лепешки положите начинку и защипните края. Разместите пирожки на противне, предварительно смазанном маслом и посыпанном мукой, на расстоянии 2–3 см друг от друга, поставьте противень на расстойку на 15–20 мин в тепло. Смажьте пирожки взбитым яйцом или небольшим количеством сливочного масла. Выпекайте 15–20 мин при температуре 210 град. Готовые пирожки вы можете подать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Ржаные плюшки

Требуется: 4 стакана ржаной муки, 1/2 ч. л. сахара, 150 г сливочного или 1/2 стакана растительного масла, 4 яйца, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в теплом молоке, предварительно немного его подсластив. Когда состав забродит, добавьте половину ржаной муки, все хорошо размешайте до однородности. Опару поставьте в теплое место на 30–40 мин. Когда она увеличится в объеме в два раза, всыпьте оставшуюся муку, добавьте яйца и масло. Тщательно вымесите тесто, положите в глубокую емкость, накройте салфеткой и поставьте в тепло на 2–3 ч. Когда тесто станет подниматься, несколько раз обомните его.

Готовое тесто положите на стол, предварительно обсыпанный мукой, и раскатайте жгут. Нарежьте его на маленькие кусочки, скатайте из них булочки и разложите их на противне, смазанном сливочным маслом и присыпанном мукой. Затем поставьте изделия в тепло на 15–20 мин на расстойку. После этого смажьте булочки взбитым яйцом. Выпекайте при температуре 200–230 град. в течение 10–15 мин. Готовые изделия вы можете подавать к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Крендель ржаной

Требуется: 8 стаканов ржаной муки, 3 стакана молока, 350 г сливочного масла, 1 стакан изюма, 1/2 стакана миндаля, 1 ст. л. корицы, 7 яиц, 60 г дрожжей, соль.

Способ приготовления. Растворите дрожжи в подогретом и подслащенном молоке, добавьте половинную дозу муки и все хорошенько размешайте. Накройте опару салфеткой и поставьте в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавьте взбитые яйца, муку, масло и соль. Все тщательно перемешайте, вымесите тесто, положите его в глубокую емкость и поставьте в тепло на 2–3 ч, покрыв чистой салфеткой.

Из готового теста сформуйте большой крендель, разместите его на противне, предварительно смазанном маслом, и поставьте на расстойку в тепло на 20–25 мин. Выпекайте крендель при температуре 200–210 град. в течение 25–30 мин.

Кулинарные хитрости

Если вы завели опару, ей требуется какое-то время постоять в теплом месте. Обязательно проверьте, чтобы в комнате не было сквозняков, тесто очень этого не любит. Кроме того, постарайтесь, чтобы на протяжении того времени, пока тесто подходит, в комнате было относительно тихо. Громкий звук также может неблагоприятно сказаться на качестве вашего будущего хлебобулочного изделия.

Крендели «Заварные»

Требуется: 2 стакана ржаной муки, 1 стакан пшеничной муки, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 3/4 стакана молока, 20 г мака, соль.

Способ приготовления. Масло разотрите с солью, добавьте взбитые яйца, все тщательно перемешайте и разбавьте молоком. Затем положите ржаную и пшеничную муку и вымесите тесто до состояния, когда оно легко отстает от стенок посуды и рук. Положите его в глубокую посуду и поставьте в тепло на 50–60 мин. Из готового теста сформуйте небольшие крендельки и отварите их в кипящей подсоленной воде. Когда крендельки окажутся на поверхности воды, выловите их шумовкой и откиньте на дуршлаг. Когда жидкость стечет, разместите их на противне, предварительно смазанном маслом, посыпьте маком и выпекайте в духовке при температуре 240–260 град. 5–10 мин. Готовые изделия подавайте к столу как в горячем, так и в холодном виде.

Пироги «Острые»

Требуется: 5 стаканов ржаной муки, 1 стакан молока, 40 г сливочного масла, 1/2 ч. л. сахара, 6 яиц, 40 г дрожжей, 400 г нежирной полукопченой колбасы, 300 г твердого сыра, 200 г маринованных огурцов, 100 г репчатого лука, 20 г чеснока, 4 ст. л. томатной пасты, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Замесите тесто, для чего в теплом подслащенном молоке растворите дрожжи, добавьте два яйца, сливочное масло, муку. Вымешивайте до тех пор, пока оно с легкостью не начнет отставать от рук и стенок посуды. Затем накройте салфеткой и поставьте в теплое место на 2–3 ч.

Пока тесто подходит, приготовьте начинку. Колбасу, огурцы и сыр пропустите через мясорубку, заправьте томатной пастой, в которую добавлены мелко порубленные лук, чеснок и перец, все тщательно перемешайте. Готовое тесто разделите на две части. Одну из частей раскатайте в пласт толщиной не более 1 см. Выложите пласт на противень, предварительно смазанный сливочным маслом. Сверху разместите начинку. Затем положите второй слой теста. Защипните края. Поставьте пирог в тепло на расстойку на 20–25 мин. Смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке при температуре 210–220 град. в течение 25–30 мин.

Глава 8. Особенности национального хлебопечения

Французские хлебобулочные изделия

Французская булка

Требуется: 1 кг белой пшеничной муки тонкого помола (высшего сорта), 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 3 яйца, 50 г дрожжей, соль, 1 стакан сахара, ванилин.

Способ приготовления. Муку просейте. Тесто приготовьте безопарным способом: в подогретом молоке разведите дрожжи и разотрите их до однородности. Вмешайте сахар, а лучше сахарную пудру, взбитые яйца, соль, муку тонкой струйкой. Массу хорошо вымесите на столе, так чтобы она отставала от рук. После этого тесто закройте полотняной салфеткой и поставьте в теплое место для подъема. Когда оно увеличится в объеме в 2 раза, еще раз хорошо вымесите и снова поставьте подниматься. Готовое тесто разрежьте на куски весом не более 200 г и сформуйте из них булки. Дайте им подняться на противне, смазанном маслом, в течение 1 ч, и выпекайте при температуре 200–210 град. в духовом шкафу до готовности. Готовые булочки покройте яичным желтком или сахарной глазурью.

Интересные факты

Главной особенностью французского хлебопечения является использование при выпечке хлеба муки из твердых сортов пшеницы особо тонкого помола. Как правило, хлеб из такой муки выпекают сдобным — с добавлением яиц, масла и сахара — так он особенно вкусен и питателен.

Батоны по-пьемонтски

Требуется: 2 кг пшеничной муки, 200 г сливочного масла, яйцо, по 1/2 стакана сахара и изюма, соль, 100 г дрожжей, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Муку хорошо просейте. Приготовьте тесто опарным способом. Добавьте в него промытый, но не распаренный изюм. Готовое тесто разделите на три части, скатайте их в длинные полоски и переплетите их между собой в виде косы. Осторожно положите батон на противень, застланный промасленной бумагой, и поставьте на расстойку на 1–1/2 ч. Смажьте осторожно яичным желтком и поставьте выпекать в духовой шкаф при температуре 200–210 град. на 1 ч.

Батон по-болонски

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 2 яйца, по 1/2 стакана сахара и сахарной пудры, ванилин, соль, 50 г дрожжей, по 100 г сливочного масла и измельченных орехов (грецких или сладкого миндаля).

Способ приготовления. Муку просейте два раза и приготовьте тесто на опаре со сдобой. Дайте ему подойти и вмешайте в него молотые орехи. Еще раз или два дайте подняться в теплом месте. Разделите тесто на куски весом не более 300 г и сформуйте из них продолговатые батоны. Пеките в горячей печи или духовом шкафу при температуре 200–220 град. до готовности. Готовые горячие батоны густо посыпьте сахарной пудрой — так, чтобы они были белые.

Круассаны

Требуется: 1 кг пшеничной муки высшего сорта, 2 стакана молока, 350 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1/2 стакана миндального ореха, 1 ст. л. молотой корицы, 4 яйца, соль.

Способ приготовления. Муку просейте два раза. Подогрейте молоко и растворите в нем половину муки. Тесто хорошо вымесите и вбейте взбитые яйца, сахар, соль, масло и оставшуюся муку. Все тщательно вымесите и поставьте в тепло для созревания. Миндаль ошпарьте кипящей водой, снимите с него кожицу и мелко натрите. Корицу смешайте с сахарной пудрой. Готовое тесто порежьте на небольшие кусочки (весом не более 50 г). Каждый кусочек раскатайте в лепешку толщиной 0,7 см, посыпьте ее сахаром и частью рубленого миндаля. Лепешку сложите вдвое, осторожно раскатайте ее еще раз и снова посыпьте сахаром и миндалем. Сверните лепешки в маленькие рулетики, согните их в форме полумесяца и положите на смазанный маслом противень на расстойку. Посыпьте круассаны сверху миндалем и корицей. Выпекайте при температуре 200–210 град. до готовности. Готовые круассаны посыпьте сахарной пудрой.

Кулинарные хитрости

Попробуйте заменить сливочное масло на оливковое или ореховое — изделия из теста станут более гладкими, эластичными, приобретут своеобразный приятный вкус.

Маленькие бублики из заварного теста

Требуется: 4 стакана пшеничной муки, по 1 1/2 стакана воды

и растительного масла, 6 яиц, 50 г сахарной пудры, соль.

Способ приготовления. Разведите в воде масло, сахар, соль и доведите массу до кипения. В кипящую смесь всыпьте одновременно просеянную муку и быстро размешайте, чтобы не было комочков. Когда тесто размешается до однородной массы и станет эластичным, снимите с огня. Дайте тесту остыть до температуры 50–60 град. Непрерывно помешивая, вмесите растертые с сахаром желтки, а потом взбитые белки. Ложкой или кондитерским мешком сформуйте из теста маленькие бублики диаметром 5 см и выложите их на лист. Выпекайте в горячем духовом шкафу до готовности — бублики должны приобрести светло-золотистый оттенок.

Подавайте бублики к жирным супам и бульонам из мяса птицы.

Булочки с джемом

Требуется: 1 кг белой муки, 2 стакана молока, 150 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 4 яйца, соль, 50 г дрожжей, ванилин.

Для начинки: 1–1/2 стакана джема, повидла или варенья, яйцо.

Способ приготовления. Хорошо просейте муку и приготовьте тесто опарным способом: слегка подогрейте молоко и растворите в нем дрожжи так, чтобы не было комков. Осторожно всыпьте половину муки, перемешайте до однородного состояния и поставьте в теплое место на 2–4 ч. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, а потом начнет опускаться, вмешайте в нее соль, сахар, остальную муку и яйца. Еще раз хорошо вымесите и поставьте подниматься в тепло на 1–2 ч (один или два раза обомните тесто во время созревания).

Готовое тесто, вымешенное до гладкости, не должно прилипать к рукам и к стенкам посуды. Выложите его на стол и нарежьте на равные кусочки (весом не более 100 г). Сформуйте из теста булочки и положите на противень, смазанный маслом, а затем поставьте на расстойку на 10–15 мин, накрыв легкой салфеткой, чтобы они не подсохли. Осторожно сделайте в центре булочек углубления, заполните их джемом и смажьте яйцом. Выпекайте при температуре 200–250 град. приблизительно 20 мин.

Кулинарные хитрости

Для того чтобы изделия из тонко молотой муки долго не черствели, остужать их надо при комнатной

температуре, накрыв полотняной салфеткой.

Ореховая булка

Требуется: 1 кг пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1/2 стакана кагора или красного вина, 1 ст. л. какао, 250 г очищенных грецких орехов, соль, 50 г дрожжей, ванилин.

Способ приготовления. Муку хорошо просейте один-два раза и приготовьте тесто безопарным способом. Разведите дрожжи в теплом молоке и хорошо размешайте. Влейте кагор или вино, сахар, взбитые яйца, соль, какао, масло, муку и измельченные орехи, все перемешайте и вымесите пышное тесто, легко отстающее от от рук. Затем положите тесто в посуду, завяжите полотняной, но не слишком плотной салфеткой и поставьте в тепло для созревания. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, вымесите его еще раз и поставьте расстаиваться вторично.

Готовое тесто сформуйте в одну большую булку (лучше длинную, а не круглую), осторожно уложите на смазанный маслом противень и поставьте расстаиваться на 60 мин в тепло. Выпекайте булку при температуре 200–210 град. в течение 1–1/2 ч. Готовую булку покройте глазурью.

Интересные факты

Известно, что выпечку с маком очень любил король Франции Людовик XIII. Для него специально выращивали особый сорт мака, сочный и нежный, который использовался в выпечке рулетов и маковых булочек.

Рулет с маком

Требуется: 1 кг муки, по 1 стакану молока и сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, соль, 30 г дрожжей.

Для начинки: по 1 стакану мака и сахара, 1/2 стакана цветочного меда.

Способ приготовления. Муку просейте и приготовьте тесто опарным способом: подогрейте молоко и разведите в нем дрожжи, добавьте половину муки и половину сахара, поставьте зреть на 2–4 ч в тепло. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, осторожно струйкой вмешайте оставшуюся муку, яйца, соль и вторую половину сахара (лучше сахарной пудры). Оставьте тесто зреть 1–2 ч.

Мак просейте, промойте в горячей воде, залейте водой или молоком, поставьте на огонь и доведите до кипения. Затем

откиньте на сито, воду слейте, охладите. Остывший мак пропустите через мясорубку один-два раза и смешайте с сахаром и медом. Готовое тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 1 см и положите на него мак, разровняйте его по всему пласту и сверните тесто в трубку. Рулет осторожно уложите на металлический лист и поставьте в тепло для расстойки. Затем смажьте рулет взбитым яйцом и через несколько минут выпекайте при температуре 200–210 град. в течение 40–50 мин.

Интересные факты

Валованы — это выпеченные из пресного слоеного теста невысокие корзиночки с плоским дном диметром 4–6 см. Валованы используют для подачи закусок — икры, кнельной массы, куриного мяса с шампиньонами и т. д.

Валованы

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 300 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, по 1 ст. л. уксуса и сахара, соль, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Муку просейте, охлажденное сливочное масло порубите, смешайте с мукой и взбитыми яйцами, добавьте немного воды, соль, сахар и уксус и вымесите крутое пресное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой круглой или овальной формы вырежите по две лепешки на каждый валован. Половину лепешек положите на смоченный холодной водой лист и смажьте их яйцом. На них кругом наложите вторые лепешки, так чтобы получилась корзиночка, и смажьте яйцом или яичным меланжем еще раз. Выпекайте валованы при температуре 250–260 град. в течение 25–30 мин.

Интересные факты

Профитроли — это маленькие соленые хлебцы, которые подаются к прозрачным супам, а также к сладким блюдам (в этом случае в тесто добавляется больше сахара).

Профитроли

Требуется: 300 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 1 стакан воды, 1 ст. л. сахара, соль, 40 г маргарина.

Способ приготовления. Муку просейте раз или два, вмешайте по одному яйца (хорошо, если они будут взбиты), соль, сахар,

масло и воду так, чтобы тесто было мягким и гладким. Смажьте жиром противень и выпускайте на него профитроли из кулинарного мешка в виде маленьких кружочков, палочек, спиралек и т. д. (по 4–5 см в диаметре). Выпекайте в горячем духовом шкафу до светло-золотистого цвета.

Профитроли со сливками в шоколадном соусе

Требуется: 300 г пшеничной муки тонкого помола, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 2 ст. л. сахара, соль, по 1/2 стакана воды и сливок.

Для шоколадного соуса: по 100 г шоколада и сливочного масла, яйцо, ванилин.

Способ приготовления. Замесите тесто, как указано выше, вместо воды или в половину ее нормы добавьте сливки. Испеките профитроли в горячей печи и еще горячими залейте шоколадным соусом.

Для шоколадного соуса разогрейте сливочное масло, вбейте в него яйцо — по отдельности белок и желток. Растопите на водяной бане шоколад и соедините с маслом. Прогрейте (но не доводите до кипения) масло с шоколадом на водяной бане в течение 15–20 мин. Охладите при комнатной температуре.

Хлебобулочные изделия народов кавказа и средней азии

Пишмек

Требуется: 900 г муки, 300 г ядер грецких орехов, 200 г сахара, 125 г сливочного масла, 100 г дрожжей, 2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана кагора, 1 ст. л. какао, соль.

Способ приготовления. Разведите дрожжи в подогретом молоке и разотрите их до однородности. Влейте кагор, положите сахар, яйца, соль, какао, масло, муку, мелко порубленный орех. Массу перемешайте и выбейте на столе. После этого накройте тесто салфеткой и поставьте в тепло. Когда оно увеличится в объеме в 2 раза, выбейте его вторично и снова уберите в тепло до готовности. Из готового теста сформуйте одну большую булку, уложите на металлический лист, смазанный маслом, и поставьте в тепло на расстойку на 1–2 ч. Выпекайте булку при температуре 200–210 град. в течение 1 ч.

Кулинарные хитрости

Дрожжи годятся для употребления (сохраняют свою газообразующую способность), если опущенные в воду, они всплывают на поверхность. Если дрожжи требуется сохранить в течение 1–2 дней, их следует плотно вдавить в чашку или в стакан, которые необходимо перевернуть и поставить вверх дном на блюдце с налитой водой.

Манты по-узбекски

Требуется: 350 г баранины, 70 г курдючного сала, 250 г репчатого лука, 300 г пшеничной муки, 1 стакан молока, 3/4 стакана воды, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Мелко нарубите баранину и репчатый лук, тщательно перемешайте, заправьте солью и перцем. Раскатайте лепешки из крутого пресного теста, в середину каждой лепешки уложите фарш, кусочек курдючного сала и защипните края, придав изделиям круглую форму. Манты отварите на пару. Затем залейте мясным бульоном и кислым молоком, посыпьте перцем и зеленью.

Гатлаклы

Требуется: 300 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 70 г хлопкового масла.

Способ приготовления. Замесите пресное тесто, раскатайте лепешку диаметром в 15–20 см и толщиной 1 1/2 см, смажьте ее маслом (края не смазывайте). Затем закатайте с обеих сторон, перекрутите, концы сожмите и сплюсните, придав изделию форму лепешки. Лепешку зажарьте во фритюре.

Кулинарные хитрости

Высокие мучные изделия нужно выпекать на слабом огне, чтобы они равномерно пропекались. Если температура выпечки сначала слишком высокая, то поверхность изделия слишком быстро приобретает коричневую корочку, а внутри не пропекается.

Чапады

Требуется: 250 г пшеничной муки, 3 ст. л. хлопкового масла, 10 г дрожжей.

Способ приготовления. Замесите крутое дрожжевое тесто, раскатайте в лепешку величиной с десертную тарелку и обжарьте с обеих сторон до румяной корочки.

Буламаха

Требуется: 350 г муки, 2–3 ст. л. сахара, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 170 г мака, 250 г сахара, 120 г меда.

Способ приготовления. Мак просейте, промойте в горячей воде, залейте водой, поставьте на огонь и доведите до кипения, затем откиньте на сито и оставьте до полного охлаждения. Остывший мак пропустите 2 раза через мясорубку, соедините с сахаром и медом. Готовое дрожжевое тесто раскатайте на столе в пласт толщиной 1 см. На раскатанное тесто положите приготовленную начинку, разровняйте ее по всему пласту и сверните тесто в трубку. Уложите рулет на металлический лист, смазанный топленым маслом, и поставьте в тепло для расстойки на 40–50 мин. Затем рулет смажьте взбитыми яйцами и через 5–6 мин поставьте выпекать при температуре 200–210 град. на 30–40 мин. Перед выпечкой проколите рулет вилкой в нескольких местах.

Кулинарные хитрости

Цедра (лимонная или апельсиновая) широко

распространена как компонент выпечки, но перед тем как снять цедру, фрукт рекомендуется тщательно вымыть теплой водой, а еще лучше — и почистить щеткой для посуды.

Манделах

Требуется: 1/2 кг муки, 4 яйца, по 150 г сливочного масла и сахара, 50 г жира, по 5 г кардамона, гвоздики, сухих дрожжей и сахарной пудры, 1/2 цедры лимона, соль.

Способ приготовления. Взбейте яйца с сахаром, добавьте пряности и муку. Масло растопите, осторожно смешайте с мукой и сухими дрожжами. Хорошо перемешайте тесто, разделите его на небольшие шарики, бросьте их в кипящий жир и жарьте, как пончики. Готовое блюдо посыпьте сахарной пудрой.

Татарская кулебяка

Требуется: 1 кг муки, 2 стакана воды, 40 г маргарина, 25 г жира, яйцо, соль, черный молотый перец.

Для начинки: 700 г рыбы, 100 г репчатого лука, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления. Смешайте муку с водой, в которой разведены дрожжи. Оставьте опару бродить на 2–3 ч (она сначала увеличивается в объеме, а потом оседает). Разделайте рыбу на филе, порежьте его на кусочки и пропустите через мясорубку. Лук нашинкуйте и спассеруйте в маргарине или растительном масле, затем соедините с прокрученным рыбным филе и мелко нарезанной зеленью. Готовое тесто раскатайте пластом. На середину пласта по всей его длине выложите рыбный фарш. Соедините края теста и защипните. Кулебяку уложите швом вниз на противень, смазанный жиром. Подготовленную кулебяку оставьте для расстойки, а перед выпечкой смажьте яйцом и проколите вилкой сверху в двух-трех местах.

Кулинарные хитрости

Изюм перед закладкой в тесто нужно помыть и высушить. Если вы уже добавили изюм в тесто, его не следует долго месить, иначе оно потемнеет.

Мусеха-табык

Требуется: по 250 г мягкого творога, сливочного масла, сахара и муки, 5 яиц, 1 ст. л. изюма, по 20 г панировочных

сухарей и ванильного сахара, 10 г соды.

Способ приготовления. Разотрите масло с сахаром до пены и постепенно вбейте желтки. Потом добавьте протертый творог и снова разотрите, смешайте с изюмом и взбитыми в пену белками. Тесто вылейте в форму (используемую для выпечки кексов), хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровняйте его и слегка разгоните к стенкам формы. Сверху сбрызните молоком. Выпекайте примерно 45 мин. Испеченный мусеха-табык посыпьте сахарной пудрой.

Шаярдык

Требуется: 600 г муки, 1/2 кг творога, 200 г сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, корица.

Способ приготовления. Просейте муку, растопите на медленном огне масло, протрите творог через сито и смешайте с мукой и маслом. Яйца взбивайте в течение 5–10 мин, затем добавьте половину сахара и взбивайте еще столько же. Вылейте взбитые яйца в приготовленную смесь, замесите тесто и дайте ему постоять. Готовое тесто раскатайте, посыпьте сахаром и скатайте в рулет. Разрежьте его на кружочки, посыпьте сахаром и корицей. Смажьте противень маслом, выпекайте в духовке до образования румяной корочки.

Кулинарные хитрости

Перед использованием миндаль надо обварить кипятком, быстро вынуть и очистить от шелухи, растереть в специальной миндалетерке или разрезать кусочками.

Ашхилеква

Требуется: 300 г муки, по 100 г сахара и кураги, по 200 г сливочного масла и изюма, 50 г меда, 3 ст. л. молока, 1 ст. л. ликера, сода, соль.

Способ приготовления. Тщательно перемешайте сахар, молоко, растопленное масло, ликер, соду, соль, вымоченный изюм и курагу, добавьте муку и снова перемешайте. На смазанном маслом противне сформуйте лепешку. Запекайте в духовке 30 мин. Готовую лепешку смажьте медом.

Кунтерма

Требуется: 250 г гречневой муки, 2 яйца, 100 г молока, 20 г

топленого масла, сода, соль.

Способ приготовления. В гречневую муку добавьте молоко, разбейте яйца и все тщательно перемешайте. В полученную массу положите соду и соль. Вылейте тесто на смазанную топленым маслом сковороду и готовьте на слабом огне 25–30 мин, подавайте горячей.

Кулинарные хитрости

Испеченные изделия, еще горячие после выпечки, смазывают подогретым абрикосовым мармеладом и лишь потом покрывают глазурью — специалисты-кондитеры называют этот процесс абрикотированием. Изделия в этом случае приобретают особенно красивый цвет и приятный вкус.

Килелши

Требуется: 1/2 кг муки, 200 г сахарной пудры, 150 г сахара, 1/2 стакана молока, 2–3 яйца, 100 г сливочного масла, 25 г дрожжей, цедра лимона, соль.

Способ приготовления. В подогретое молоко добавьте желтки, взбейте. Разотрите дрожжи с сахаром, положите примерно треть муки, все перемешайте. Через 2 ч выбейте тесто, всыпьте оставшуюся муку, немного сахарной пудры и вымесите. Раскатайте тесто и разрежьте на кусочки, посыпьте их сахарной пудрой и сверните. Круглую форму смажьте жиром, посыпьте мукой и выложите на нее свернутые кусочки, смажьте их яйцом. Выпекайте 30–40 мин.

Ишлекли

Требуется: 350 г муки, 1/2 стакана воды, 5 яиц, 60 г жира, 25 г сливочного масла, соль.

Для фарша: 300 г баранины, 50 г репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Отделенную от костей баранину и репчатый лук проверните 2 раза через мясорубку, влейте немного воды, заправьте солью и перцем. Приготовьте пресное тесто, введите сливочное масло, яйца, тонко раскатайте тесто и разрежьте на квадраты размером 10–15 см. На середину положите фарш, тесто сверните, плотно защипните края. Жарьте во фритюре.

Кулинарные хитрости

Корица — высушенная кора коричного дерева. В виде корочек, завязанных в марлю, корицу добавляют в варенье и различные навары, а виде порошка — в тесто, в качестве посыпки и в начинку.

Самбуса-варакин

Требуется: 200 г пшеничной муки, 60 г топленого масла, соль.

Для фарша: 150 г баранины, 30 г репчатого лука, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Прокрутите через мясорубку мясо, посыпьте перцем и обжарьте с нарезанным колечками луком. Пресное тесто раскатайте в тонкую лепешку, смажьте ее топленым маслом и заверните в жгут. Затем жгут спиралеобразно закрутите и нарежьте кусочками. Каждый кусочек раскатайте до тонкой лепешечки, смажьте их маслом, уложите на них фарш, защипните края, придав им треугольную форму. Выпекайте в духовке.

Чворани

Требуется: 250 г муки, по 200 г сахара и картофеля, по 125 г маргарина и изюма, яйцо, 1/4 л молока, 1/2 лимона, 1/3 ч. л. соды, 20 г сливочного масла, 10 г сахарной пудры, соль.

Способ приготовления. Смешайте маргарин, сахар, яйцо, соль, сок и натертую на терке цедру, взбивайте до пены. Добавьте молоко, сваренный и протертый картофель, просеянную с содой муку и подготовленный заранее изюм. Выпекайте в смазанной жиром форме на умеренном огне не менее 50 мин. Смажьте растопленным сливочным маслом и посыпьте пудрой.

Кулинарные хитрости

Горький миндаль в небольших количествах используется при изготовлении тортов, пирожных и прочих мелких мучных изделий и марципана. Никогда не следует есть горький миндаль сырым, без обработки. У маленьких детей сырой миндаль может вызвать отравление, после выпечки же он безвреден.

Саварен

Требуется: 1/2 кг муки, 200 г маргарина, 150 г сахара, по 30 г дрожжей и сладкого миндаля, по 1/4 л молока и красного вина,

50 г абрикосового мармелада, 3 ядрышка горького миндаля, 2–3 яйца, соль.

Способ приготовления. Насыпьте горку муки и сделайте в ней углубление. Размельченные дрожжи размешайте в половине теплого молока и замесите с таким количеством муки, чтобы образовалась небольшая масса плотного теста. Насыпьте сверху немного муки, закройте смесь и поставьте в тепло. Взбейте маргарин до пены, постепенно подмешивая сахар, измельченный горький миндаль и яйца. Подошедшее тесто смешайте с мукой и оставшимся молоком, еще раз поставьте подойти на 1 ч в тепло. Тщательно выбейте.

Тесто поместите в смазанную маслом, слегка обсыпанную мукой круглую форму, дайте еще раз подойти в течение 20 мин и выпекайте на умеренном огне 50 мин. Осторожно выньте из формы теплую лепешку, залейте в форму подслащенное красное вино, положите лепешку обратно в форму и оставьте на 2–3 ч, чтобы она пропиталась вином. Смажьте лепешку подогретым абрикосовым мармеладом и посыпьте миндальной крошкой.

Кулинарные хитрости

Орехи находят при выпечке самое разнообразное применение, в том числе и заменяют миндаль. Если используются лесные орехи, необходимо удалить их оболочку. Для этого ядра положите в металлическое сито и встряхивайте над слабым пламенем до тех пор, пока не отделится коричневая пленочка. Кроме того, орехи можно высыпать на противень и поместить в духовку, чтобы в тепле оболочка быстрее отделилась. 1/2 кг неочищенных орехов дают в среднем 125 г очищенных орехов.

Хлеб с луком-пореем

Требуется: 1 кг муки, 1/2 кг лука-порея, 200 г маргарина, 80 г дрожжей, 40 г сыра, яйцо, 1/2 л воды, 3 ч. л. соли.

Способ приготовления. Муку смешайте с солью, в середине сделайте углубление, разведите дрожжи в воде и залейте в углубление. Добавьте туда еще немного муки и поставьте в тепло на 15 мин. Лук нарежьте тонкими колечками, положите на 5 мин в горячую подсоленную воду, выньте и тщательно сцедите жидкость. Посыпьте 2 ст. л. муки.

Подогрейте маргарин и вместе с сыром добавьте к луку. Из продуктов замесите однородное пластичное тесто и дайте ему снова подойти в течение 30 мин. Затем сформуйте тесто в

буханку, положите ее на смазанный маслом противень, смажьте яичным желтком и оставьте подходить еще 15 мин. Выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 30 мин.

Еврейские хлебобулочные изделия

Оменташен

Требуется: 400 г пшеничной муки, по 100 г сливочного масла и меда, 1 стакан воды или молока, по 150 г сахара и мака, яйцо, 5 г дрожжей, 1/2 г шафрана, 30 г изюма, 20 г соли.

Способ приготовления. Соедините воду или молоко, сахар и соль, затем, помешивая, слегка нагрейте. Продолжая размешивать, добавьте настой шафрана и дрожжи, а также просеянную муку и замесите не очень крутое тесто. Когда тесто немного подойдет, введите в него разогретые жиры и вновь замесите, подсыпая муку. Поставьте в тепло на 40–50 мин, чтобы тесто еще немного подошло.

Выложите тесто на стол, посыпанный мукой, и нарежьте на небольшие куски. Раскатайте их кружками толщиной 1/2 см и в середину каждого из них положите начинку из смеси толченого мака, сахара и рубленого изюма. Затем заверните кружки так, чтобы придать им форму треугольника, и поставьте ненадолго в тепло для подъема. Перед выпечкой смажьте яйцом. Запеченные треугольники в горячем состоянии обмакивают в растопленный мед.

Подсчитаем калории

Энергетическая ценность одной порции вышеописанного блюда составляет 296 ккал. На счет муки приходится 95, масла — 70, сахара — 50, яиц — 10, меда — 30 и изюма — 41 ккал.

Флудлен (сладкий пирог с начинкой)

Требуется: 400 г пшеничной муки, 1 стакан воды, по 100 г сливочного масла, сахара и очищенных грецких орехов, 3 яйца, 20 г соли, 5 г дрожжей, 200 г варенья, 1 г корицы.

Способ приготовления. Кислое дрожжевое тесто приготовьте способом, описанным в вышеприведенном рецепте. Разделите его на две части и каждую раскатайте слоем толщиной 1 см. Один слой теста положите на смазанный маслом противень и намажьте его ровным слоем варенья, а сверху покройте вторым слоем теста. Плотно защипните по кругу края и поставьте пирог в тепло, чтобы дать ему подняться. Далее смажьте яйцом, посыпьте смесью толченых орехов, сахара и корицы и поставьте выпекаться.

Готовый флудлен нарежьте на куски в форме четырехугольников.

Подсчитаем калории

Энергетическая ценность одной порции вышеприведенного блюда 375 ккал. На счет муки приходится 95, масла — 70, сахара — 70, яиц — 30, варенья — 50, орехов — 60 ккал.

Миндальные бублики

Требуется: 250 г пшеничной муки, 200 г очищенного миндаля, 100 г сахара, 5 яиц, 20 г соли.

Способ приготовления. Отделите белки и хорошо взбейте их. Добавьте толченый миндаль, сахарную пудру, просеянную муку и все тщательно перемешайте. Полученную массу разложите в формочки и выпекайте в духовом шкафу.

Интересные факты

По закону Моисееву, описанному в его Пятикнижии, или Торе, в священное жертвоприношение Богу приносились не только животные, но и бездрожжевой (пресный) хлеб и даже просто мука с растительным маслом. Все это сжигалось на алтаре. Законом предусматривалось и просто хлебное подношение, которое доставалось священникам и левитам (особам, прислуживавшим священникам) в пищу. Такой хлеб считался святыней, и его могли есть только священнослужители. Дрожжевое тесто отвергалось как нечистое. Поэтому до сих пор евреи почти не используют в хлебопечении дрожжи.

Яичные лепешки

Требуется: 400 г пшеничной муки, 5 яиц, по 100 г сахара и сливочного масла, 20 г соли.

Способ приготовления. Просейте муку через сито и сделайте в ней воронкообразное углубление, в него введите масло небольшими кусочками, сахарную пудру, соль и яйца. Замесите тесто и раскатайте его в пласт толщиной 1/2 см. Круглой выемкой нарежьте кружки диаметром 10 см. Положите их на смазанный маслом противень, аккуратно проколите вилкой и запекайте в духовом шкафу.

Подсчитаем калории

Энергетическая ценность одной порции яичных лепешек составляет 240 ккал. На счет муки приходится 70, масла — 60, сахара — 60 и яиц — 50 ккал.

Путер-гебекс (масляная сдоба)

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, по 150 г сливочного масла и сахара, 50 г сметаны, 3 яйца, 20 г соли, 1 г корицы.

Способ приготовления. Просейте муку через сито и выложите на стол горкой, в центре сделайте углубление, положите в него масло небольшими кусочками, сметану, яйца, сахар, соль и замешивайте, пока не исчезнут комки. Готовое сдобное тесто вынесите на холод на 30 мин. Далее раскатайте его в тонкий пласт и вырежите кружки диаметром 10 см. Смажьте их сахарным сиропом, посыпьте толченой корицей, затем сложите вдвое и защипните края. Полученные изделия выложите на смазанный маслом противень и проколите вилкой. Выпекайте в духовке.

Интересные факты

В книге Бытие описывается исход еврейского народа из Египта. В честь этого события они и отмечают праздник Пасхи. По Библейскому преданию, Бог повелел своему народу во время бегства из Египта не брать с собой никакой закваски и ничего квасного, а только пресный хлеб с горькими травами. С тех пор, празднуя Пасхальную неделю, евреи заранее выносят из своих жилищ все квасное и целую неделю из мучного едят только пресный хлеб в память об их поспешном выходе или бегстве из египетского рабства.

Штрудель с сухофруктами

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 250 г сухофруктов, 1/2 стакана варенья, 1 стакан молока, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 10 г соды, 20 г соли, по 1 г ванильного порошка и корицы.

Способ приготовления. Просейте муку через сито на стол горкой и сделайте в центре углубление. Влейте туда молоко, положите яйца, масло, сахарную пудру, ванильный порошок, соду и замесите очень крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 0,3 см. На поверхности выложите ровным тонким слоем варенье и покройте ранее замоченными сухофруктами. Заверните все рулетом и поставьте для подъема в теплое место. Далее смажьте рулет яйцом, посыпьте смесью сахара и корицы и выпекайте.

Готовый штрудель нарежьте на куски в форме треугольников.

Подсчитаем калории

Энергетическая ценность одной порции штруделя составляет 397 ккал. На счет муки приходится 110, масла — 70, сахара — 90, молока — 22, яиц — 50, сухофруктов — 30 и варенья — 25 ккал.

Ойнек-леках (медовые пряники)

Требуется: 1/2 кг пшеничной муки, 200 г меда, по 100 г сливочного масла и сахара, 3 яйца, 20 г соли, 1 г корицы, 1/2 г гвоздики.

Способ приготовления. Мед разогрейте и положите в него сахарную пудру, яичные желтки, толченую корицу, гвоздику и соль. Полученную массу хорошенько перемешайте и взбейте. Добавьте просеянную муку и замесите тесто без комков. На предварительно смазанный маслом противень переложите тесто ровным слоем толщиной 1 см. Смажьте его яйцом и выпекайте. Готовый корж нарежьте на отдельные куски квадратной формы.

Интересные факты

Самое распространенное тесто в еврейской кухне — пресное, песочное, но не масляное, а яичное (в его основе почти половину веса теста составляют яйца, обычно одни желтки). Пресное тесто без сдобы используется только для приготовления мацы (похожей на вафельное тесто, но более плотное).

Цукер-лейках (бисквитный торт с орехами)

Требуется: 10 яиц, 90 г очищенных грецких орехов, по 200 г пшеничных сухарей и сахарной пудры, 2 г соли.

Способ приготовления. Отделите яичные желтки и разотрите их с сахарной пудрой и толчеными орехами. Добавьте отдельно взбитые белки и тертые сухари. Полученную массу хорошо перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Выпекайте до готовности.

Кулинарные хитрости

Сливочное или растительное масло при выпечки можно заменить маргарином. Он более экономичен и к тому же обладает качеством задерживать засыхание выпеченных хлебобулочных изделий.

Тейглах (шарики в меду)

Требуется: 400 г пшеничной муки, 5 яиц, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г соли.

Для сиропа: 200 г меда, 100 г сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1 г корицы.

Способ приготовления. Замесите крутое яичное тесто и раскатайте его слоем в 1/2 см. Лепешку нарежьте на полосы шириной 15–20 см и сверните каждую в виде рулета. Нарежьте рулеты на мелкие кусочки и скатайте их в шарики, затем запеките в духовом шкафу. Сварите медовый сироп. Как только сироп начнет карамелизоваться, опустите в него выпеченные шарики и варите в течение 5 мин. Далее выложите шарики на смоченную водой доску и раскатайте слоем примерно в 2 1/2 см. Посыпьте толченой корицей и нарежьте на мелкие кусочки в виде ромбиков.

Интересные факты

Согласно Библейскому преданию, еврейский народ 40 лет жил в пустыне, не имея возможности заниматься земледелием. Однако в этот тяжелый период они каждый день поутру собирали прямо на земле мелкую белую крупу неизвестного происхождения. На вкус она напоминала пшеничную лепешку с медом. Евреи называли эту крупу «небесным хлебом» и «пищей ангелов», т. к. верили, что все это посылает им Бог Яхве прямо с неба. Когда прекратились скитания по пустыне и еврейский народ вошел в Землю обетованную, ежедневное появление манны небесной прекратилось. Однако в священном ковчеге еще долго хранился сосуд, наполненный этим удивительным «хлебом», наравне с другими святынями — каменными скрижалями Завета, Пятикнижием Моисея и его расцветшим посохом. К сожалению, ковчег со всем содержимым был безвозвратно потерян.

Варнички с печенкой

Требуется: 350 г пшеничной муки, яйцо, 1/2 кг печени, 100 г репчатого лука, 50 г говяжьего топленого сала, 20 г соли.

Способ приготовления. Муку просейте на столе горкой, сделайте в центре углубление и положите туда яйцо, влейте воду. Замесите тесто без комков, затем раскатайте его тонким слоем и нарежьте мелкими квадратиками. Отварите их в подсоленном кипятке и откиньте на сито. Отварите печенку и протрите ее на

терке. В отдельную емкость выложите квадратные варнички, добавьте нарезанный лук и протертую печенку, затем все хорошенько перемешайте.

Интересные факты

Маргарин был изобретен в 1869 г. Сначала в его состав входили говяжье сало и обезжиренное молоко. В настоящее время маргарин состоит из различных растительных масел, таких как соевое, арахисовое, подсолнечное, хлопковое и кукурузное.

Пекарское искусство славянских народов

Пирог с капустой по-киевски

Требуется: 700 г муки, 50 г сахара, 100 г маргарина, 2 яйца, 10 г соли, 25 г дрожжей, 1/4 л молока.

Для фарша: 550 г свежей капусты, 70 г маргарина, 2 яйца.

Способ приготовления. Дрожжи разведите теплым молоком, смешайте с мукой, солью, яйцами, маргарином и сахаром. Замесите довольно крутое тесто. Поставьте на 1 ч подходить. Затем еще раз хорошо перемешайте. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта по всей длине положите фарш. Края теста соедините над начинкой и защипните. Пирог уложите швом вниз на смазанный маслом противень, украсьте вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их желтком. Перед выпечкой смажьте яйцом, проколите в 2–3 местах деревянной палочкой. Выпекайте при температуре 250 град.

Для фарша капусту нарежьте маленькими кубиками, положите в кипящую воду, доведите до кипения, проварите 1–2 мин, откиньте на сито. Поджарьте с растопленным маргарином. Когда капуста остынет, посолите и добавьте рубленые яйца.

Кулинарные хитрости

Чтобы пирог не остыл, оставьте его в отключенной духовке до подачи к столу.

Курник

Требуется для теста: 1/2 кг муки, 100 г сливочного масла, 1/4 л воды, 10 г соли.

Для фарша: 1 кг рыбного филе, 250 г копченого шпика, 2 яйца, головка репчатого лука, 40 г жира, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Из перечисленных выше продуктов замесите тесто, разделите на 2 куска и дайте выстояться 10–15 мин. Затем раскатайте из первого куска пласт, уложите его на дно смазанного жиром противня, а на тесто положите фарш, приготовленный следующим образом: нарежьте мелко рубленное рыбное филе и шпик, туда же положите поджаренный лук, соль, перец и все перемешайте. Разровняйте фарш на тесте, накройте другим пластом. Края защипните, в нескольких местах пирог

наколите вилкой, смажьте яйцом и поставьте в хорошо прогретую духовку.

Когда курник будет готов, смажьте его растопленным сливочным маслом и накройте чистым полотенцем, чтобы корочка стала мягкой и ароматной. А чтобы курник был более сочным, в верхней лепешке сделайте отверстие, куда влейте 1/4 стакана воды. Курники подаются горячими.

Славянские творожные булочки

Требуется: 1/2 кг творога, 600 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца.

Способ приготовления. Творог протрите, соедините с просеянной мукой, растопленным маслом, сахаром, яйцами. Замесите тесто и дайте ему настояться. Раскатайте в виде цилиндра, нарежьте на кружочки и сделайте булочки. Выпекайте на противне, смазанном маслом.

Кулинарные хитрости

Яйца лучше всего хранить носиками вниз.

Лепешки из моркови

Требуется: 150 г моркови, 4 ст. л. молока, 2 яйца, 3 ст. л. пшеничной муки, 40 г жира, соль, сахар.

Способ приготовления. К натертой моркови добавьте яйца, молоко, муку, соль, сахар и все хорошо перемешайте. Столовой ложкой выложите морковные лепешки в разогретый жир на сковороде. Жарьте до появления румяной корочки. Подавайте со сметаной. Такие лепешки можно делать не только из моркови, но и из яблок, груш и других фруктов.

Булочки по-сербски

Требуется: 2 кг муки, 1/2 л меда, цедра лимона, 70 г сливочного или топленого масла, 15 г питьевой соды, 3 ст. л. коньяка, 3 яйца, 350 г сахара, по 40 г миндаля и очищенных грецких орехов, кардамон, корица.

Способ приготовления. Половину порции муки высыпьте на доску, сделайте углубление и влейте туда разогретый мед, смешанный с корицей, цедрой лимона, кардамоном. Замесите тесто. Пока оно теплое, добавьте масло и хорошо вымесите, пока оно совсем не остыло. Смешайте сахар со взбитыми яйцами, соедините с тестом и понемногу всыпьте оставшуюся муку. Хорошо вымесите руками.

Затем положите его в смазанную маслом форму, сровняйте

ножом поверхность, закройте крышкой и поставьте в сухое прохладное место на 1 день. После этого выдержанное тесто разделите на булочки, обсыпьте толчеными грецкими орехами и миндалем и пеките в духовке 20–30 мин при температуре 200–250 град. После выпечки заверните булочки в полотняную салфетку и выдержите 1–2 ч.

Кулинарные хитрости

Чтобы лимоны не высохли, их необходимо держать в холодной воде. После этого получается очень хорошая цедра лимона, которая пригодится для выпечки.

Пирог с яблоками

Требуется: 1/2 кг яблок, 1/4 л молока, 350 г белого хлеба, 25 г сахара, 10 г маргарина.

Способ приготовления. Черствый батон или булку разрежьте по длине на 3 части. Смочите каждый кусок в теплом молоке и уложите в один ряд мякишем вверх на смазанный маргарином противень. Сверху положите натертые на крупной терке яблоки, посыпьте сахаром. Пеките пирог в духовке 15–20 мин до готовности яблок.

Кекс «Белорусский»

Требуется: 450 г муки, 250 г сахара, 100 г изюма, 150 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 ч. л. соды, по 1 ст. л. рома и сахарной пудры, 50 г толченых грецких орехов.

Способ приготовления. Размягченное масло разотрите с сахаром, затем, взбивая массу деревянной ложкой, постепенно добавьте яйца, соль и ром, взбивайте 15–20 мин. Когда образуется пышная масса, положите изюм и муку, перемешанную с содой, и быстро замесите тесто.

Готовое тесто положите в смазанные маслом и посыпанные мукой формы, на поверхности теста сделайте несколько проколов вилкой. Формы поставьте на противень, оставляя между ними промежутки. Выпекайте кексы массой по 60–100 г в течение 25–30 мин, а кексы побольше, массой в 500–600 г — 1 ч при температуре 190–200 град.

После охлаждения кексы выньте из формы и обсыпьте сахарной пудрой и грецкими орехами.

Кулинарные хитрости

Корицу перед употреблением надо немного просушить

на сковороде, а после этого истолочь с сахарным песком.

Пирог из хлеба и мяса по-украински

Требуется: 400 г пшеничного хлеба, 800 г мясного фарша, 2 л молока, 4 яйца, 2 головки репчатого лука, 80–100 г сливочного масла, маргарина или сала, 1 ст. л. панировочных сухарей, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Говядину дважды пропустите через мясорубку, выложите в предварительно растопленное сливочное масло или маргарин, сало. Жарьте фарш на небольшом огне, время от времени его помешивая и следя за тем, чтобы все части фарша были погружены в мясной сок. Когда почти весь сок испарится, а мясо станет мягким и рассыпчатым, тщательно разомните его вилкой, добавьте соль, мелко нарубленное крутое яйцо и охладите до теплого состояния. А в это время нарежьте пшеничный хлеб тонкими ломтями, залейте теплым молоком так, чтобы он пропитался им.

Глубокий противень смажьте маргарином или маслом, посыпьте панировочными сухарями и выложите на дно куски хлеба. На хлеб положите теплый мясной фарш. Оставшийся намокший хлеб раскрошите и посыпьте им сверху. Два сырых яйца смешайте с 1 л молока и полейте этой смесью пирог. Выпекайте в духовке до подрумянивания. Подавайте к столу в горячем виде.

Кулинарные хитрости

Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовые изделия получаются рассыпчатые. Чем больше в тесте жира, тем более рассыпчатыми получаются готовые изделия.

Блины по-особому

Требуется: 2 л молока, 250 г манной крупы, 10 г сливочного масла, 1/2 кг муки, 2 яйца, 40 г маргарина или жира.

Способ приготовления. Сварите манную молочную кашу. Остудите ее. Затем всыпьте просеянную пшеничную муку и, размешивая, постепенно разведите молоком, смешанным с водой. Введите яичные желтки и соль. Все тщательно размешайте (тесто должно быть однородным), прибавьте взбитые в пену яичные белки. Осторожно перемешайте. Жарьте на маленьких сковородах. К блинам можно подать сахарный песок или варенье, мед.

Кулинарные хитрости

Грецкие орехи очень быстро пропадают, поэтому их следует держать в сухом прохладном месте, а чтобы они приобрели приятным вкус, их стоит несколько минут прокалить на сковороде, а еще лучше — в духовке.

Трубочки «Надежда»

Требуется: 5 яиц, по 100 г сахара и шоколада, 10 г муки, 1/2 стакана вина, по 50 г толченых грецких орехов и сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, ваниль, сода.

Способ приготовления. Желтки разотрите добела с сахарным песком, добавьте муку, соду и взбитые в крепкую пену белки. Затем постепенно вливайте тонкой струей вино, введите грецкие орехи и ваниль. Разделите тесто на две одинаковые лепешки, смажьте их с двух сторон сливочным маслом и поставьте на несколько минут в хорошо нагретую духовку. Когда лепешки подрумянятся, скатайте их трубочкой, во внутрь положите шоколадные крошки и посыпьте сахарной пудрой. Все это необходимо выполнить очень быстро, иначе тесто высохнет и его невозможно будет скатать. Трубочки смажьте сливочным маслом, уложите на противень и вновь поставьте на 5 мин в духовку, чтобы они чуть-чуть подсохли.

Кулинарные хитрости

При низкой температуре слоеное тесто выпекать нельзя. Лучше всего это делать при температуре 210–230 град.

Пирог «Тайна»

Требуется: 1 кг картофеля, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль.

Для начинки: 200 г грибов, 40 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1–2 ст. л. сметаны, соль.

Способ приготовления. Сварите картофельное пюре, охладите, положите сырые яйца, сметану, соль и все хорошо взбейте. Для фарша отварите грибы в подсоленной воде, промойте, нарежьте соломкой и поджарьте в масле с нашинкованным луком до готовности. Можно добавить за 5 мин до готовности в сковороду с грибами сметану.

Часть картофельного пюре отложите, а остальную выложите на смазанный маслом противень в форме круглой лепешки толщиной 1 см. Лучше сделать две небольшие лепешки, т. к.

затем их легче будет переложить на тарелку.

Если картофельное пюре слишком крутое, разбавьте его горячим молоком. На приготовленную лепешку ровным слоем уложите грибную начинку и поставьте в хорошо разогретую духовку. Когда пирог подрумянится, его сразу же подавайте к столу.

Кулинарные хитрости

Пончики и пирожки лучше всего жарить в следующей смеси: 30 % свиного сала, столько же говяжьего и 40 % растительного масла. Проверить, достаточно ли разогрелся жир, можете, капнув в него 2–3 капли воды. Если они испарятся — жир готов, если капельки уйдут на дно, значит, пирожки или пончики опускать рано.

Глава 9. Оформление и украшение хлебобулочных изделий

Рисовальные массы

Для украшения тортов, пирогов, пряников и других мучных кондитерских изделий используются разнообразные кремы, глазури, карамель, белковые, фруктовые, масляные и мучные рисовальные массы. С их помощью на изделия наносят различные рисунки, узоры и надписи. Это заметно улучшает внешний вид и разнообразит вкус изделий.

Для нанесения на изделие массы в виде рисунка или фигурки используется бумажный или кондитерский мешочек с металлическим наконечником (корнетиком). Можно использовать несколько корнетиков, наполненных отличающимися по цвету массами. Наконечники тоже бывают различными, для разных видов украшений. Из прямо срезанного корнетика наносят надписи, цифры, шишечки. Косо срезанным корнетиком делаются цветы и бордюры, а клинообразно срезанный дает возможность получить листики различной величины и формы. Благодаря зубчатой нарезке получаются различные фигурки красивой формы.

Разнообразие рисунков достигается зигзагообразными или волнообразными движениями корнетика, медленным или мгновенным изменением силы нажима, изменением угла его наклона по отношению к украшению и изменением расстояния от изделия. Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка следует прекратить давление на мешок и концом трубочки сделать резкое короткое движение вперед вдоль рисунка, тогда остаток массы ляжет малозаметным язычком на поверхности. Если же в момент окончания рисунка поднять корнетик вверх, то на рисунке может образоваться конус из массы. При нанесении мелких узоров, надписей или точек узкий конец корнетика лучше держать близко к изделию.

Интересные факты

На Украине, желая, чтобы тесто лучше бродило, всегда добавляют муку в жидкость, а не наоборот.

Преимущество белковой массы заключается в том, что при засыхании она не изменяет своей формы и не так быстро портится. Нанося длинные линии или крупные узоры из белковой массы при помощи корнетика, лучше держать его над изделием выше, чем при нанесении коротких линий, надписей или штрихов.

Белковые массы можно делать разноцветными при помощи

натуральных красителей. Это существенно расширяет возможности украшения блюд. Например, шоколад, какао-порошок и кофе дают коричневый цвет различных оттенков, яичные желтки — нежно-желтый, высушенная, тонко перемолотая и просеянная через мелкое сито лимонная цедра — лимонный, а более яркий, оранжевый — апельсиновая. Нежный розовый цвет массе можно придать с помощью натурального сока или сиропа красной смородины, клюквы, брусники или калины. Кроме того, промышленность выпускает специальные красители для пищевых продуктов, имеющие богатую цветовую палитру.

Подсчитаем калории

Чтобы уменьшить калорийность некоторых изделий из теста, можно заменить маргарин на творог. Только следует учесть, что так заменяется не более половины указанного в рецепте количества маргарина. При этом творога надо взять в два раза больше. Например, вместо 125 г маргарина (916 кал) берите 250 г нежирного творога (220 кал).

Холодная белковая масса

Для приготовления белковой массы сахарную пудру просейте через сито, насыпьте в фарфоровую чашку и, помешивая, постепенно введите яичные белки. Массу взбивайте до тех пор, пока она не станет пышной. Можете положить немного пищевой кислоты для придания ей большей эластичности, а также подкрасить нужным красителем. Посуда должна быть чистой, малейшее присутствие жира не даст добиться желаемого результата.

На 200 г холодной белковой рисовальной массы необходимо 2 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры, 3–5 капель лимонной кислоты и краситель.

Кулинарные хитрости

Если творог для ватрушек оказался слишком влажным, его следует положить в чистую марлю или салфетку и подвесить или придавить грузом, лишняя жидкость вытечет и ватрушки получатся вкуснее.

Горячая белковая масса

Для приготовления горячей белковой массы сахар растворяют в воде и немного уваривают. Отдельно взбивают яичные белки и

вливают в них тонкой струйкой полученный сироп, помешивая, далее охлаждают, а затем добавляют сахарную пудру.

Необходимое соотношение продуктов: на 100 г сахара — 10 г сахарной пудры, 10 яичных белков и 50 мл воды.

Если массу используют не сразу после приготовления, ее лучше покрыть влажной салфеткой во избежание образования корочки на поверхности.

Фруктовые рисовальные массы

Фруктовые рисовальные массы готовятся из повидла, варенья или джема. Продукт протирают через мелкое сито и, по желанию, окрашивают в нужный цвет. Особенно красиво выглядят цветные точки и мелкие фигурки, сделанные из фруктовой рисовальной массы на печенье, пряниках или пирогах. Чтобы лучше сохранился блеск массы, в нее можно добавить немного карамельной патоки.

Масляная рисовальная масса

Масляные рисовальные массы также хорошо подходят для украшения мучных кондитерских изделий. Для нее сахар необходимо растворить в воде, довести до кипения и охладить. Сливочное масло следует растереть добела и понемногу добавить к нему растопленное какао-масло, затем, помешивая, постепенно влить сироп, можно ввести ароматические вещества и краситель. Фигурки, полученные из масляной рисовальной массы, слегка затвердевают. Это необходимо учитывать при ее использовании.

Оптимальный вариант приготовления масляной рисовальной массы следующий: 150 г сахара на 50 мл воды, 100 г сливочного масла и 1 г какао-масла.

> ***Подсчитаем калории***
>
> *Во многих рецептах такой высококалорийный продукт, как масло, без ущерба заменяется более легким маргарином. Изобретенный в середине XIX в., он прошел долгий путь совершенствования, и сейчас можно выбирать замену маслу из массы сортов маргарина.*

Мучная рисовальная масса

Мучная рисовальная масса готовится следующим образом. Сахар, молоко и яичный белок взбивают венчиком до полного растворения сахара, не прекращая взбивать, постепенно

добавляют муку до получения сметанообразной массы, которую перекладывают в корнетик.

На намазанный маслом противень нанесите через корнетик фигурки или рисунки, сделайте орнаменты при помощи шаблонов. Приготовленную к выпечке массу можете покрыть различными посыпками. Сразу же после выпечки изогните украшения из массы в виде спиралей или завитушек, сохраняющих эту форму после охлаждения. Некоторые украшения также можно покрыть белковой рисовальной массой.

Для приготовления мучной рисовальной массы понадобится: 100 г муки, 30 г сахарной пудры, 70–100 мл молока и 5 яичных белков.

При помощи разноцветных рисовальных масс различными надписями и узорами оформляются мучные кондитерские изделия.

Для отделки кондитерских изделий в качестве рисовальных масс могут применяться и глазури. Глазурь бывает сырцовая — для покрытия поверхности, заварная — для украшения изделий и шоколадная.

Глазурь сырцовая

Для глазурования поверхности выпеченных изделий часто используют специальную сырцовую глазурь, образующую гладкую, стойкую, блестящую, тонкую, сухую сахарную корочку на изделиях. Ее возможно окрасить в разные цвета. При глазуровании поверхность изделия обливают или окунают в только что изготовленную глазурь. Добавив в мелкие порции глазури воду и различные краски, получают глазурную краску. При помощи кисточки этой краской делают разнообразные рисунки на предварительно заглазурованной поверхности.

В яичные белки вводят теплую воду и третью часть сахарной пудры, все это перемешивают, затем добавляют опять третью часть пудры и подогревают массу, после чего вносят остальную пудру и взбивают до получения массы, напоминающей по консистенции густую сметану.

Для приготовления сырцовой глазури нужно взять 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. л. воды, ароматические вещества и краситель.

> ***Подсчитаем калории***
>
> *Одно яйцо в среднем содержит 96–100 ккал. Но и это число можно снизить, если заменить его 1 ст. л. сои, смешанной с небольшим количеством воды.*

Глазурь пластична, но при этом, выходя из корнетика, она мгновенно стабилизует и устойчиво сохраняет приданную ей

форму.

Глазурь можно хранить в металлической посуде, покрыв ее влажным полотенцем, перед использованием ее лучше немного взбить.

Глазурь заварная

Украшения из заварной глазури не обладают таким блеском, как из сырцовой, кроме того, заварная глазурь темнее, что объясняется наличием в ней уваренного сахара, но зато украшения из нее более стойки при хранении.

При изготовлении заварной глазури яичные белки взбивают до увеличения объема в 5–6 раз. Сахар с водой уваривают и постепенно вливают во взбитые белки, затем добавляют частями сахарную пудру, а далее кислоту и краску. Общая продолжительность взбивания — около 35 мин. След, образовавшийся от проведения чем-либо по поверхности глазури, не должен заплывать.

Пропорции приготовления заварной глазури: 1 стакан сахара, 2 яичных белка, ароматические вещества и краситель.

Глазурь можно заготовить впрок, но при последующем использовании ее придется дополнительно взбить. Можно смешивать в равных количествах сырцовую и заварную глазурь для получения более легкой глазури.

Интересные факты

На Руси, чтобы жареные пирожки получались ароматнее и вкуснее, в растительное масло или жир добавляли немного топленого сливочного масла.

Глазурь шоколадная

Чтобы получить шоколадную глазурь, следует перемешать сахар с водой и уварить, затем добавить какао, немного охладить и растереть ее. От трения глазурь становится светлее, образуется тонкая блестящая корочка, что свидетельствует о ее готовности. Соотношение следующее: 1 стакан сахара, 1 ч. л. какао-порошка и 1/2 стакана воды.

Интересные факты

В Молдавии дрожжи перетирают с мукой, подсушивают и хранят в глиняной посуде, еще раз присыпав сверху мукой, благодаря этому они гораздо дольше не теряют своих свойств.

Разнообразные рисунки при помощи глазури лучше всего выполнять кисточкой или корнетиком с маленьким отверстием.

Украшения из неокрашенной глазури имеют ярко-белый цвет и нарядную фарфорово-гладкую, блестящую поверхность.

Глазури, как и обычные рисовальные массы, можно окрашивать в различные цвета при помощи натуральных пищевых красителей.

Из глазури делают тончайшие детали украшений: решеточки, миниатюрные цветки, листики или веточки.

Украшения из глазури заготавливаются и впрок, при этом их следует подсушить в теплом помещении. Чтобы при хранении они не прилипли к основе, ее необходимо смазать маслом.

Чуть-чуть фантазии — и приведенные выше рецепты помогут как начинающему, так и более опытному кулинару-пекарю разнообразить внешний вид своих изделий и украсить их по своему усмотрению. Отлично смотрятся комбинированные украшения из разноцветных масс и глазури, к тому же это значительно улучшает не только внешний вид, но и вкус изделий.

Карамельные массы и клеи

Из вязкой густой, еще горячей карамельной массы также делают различные украшения для кондитерских изделий из теста. Готовые карамельные украшения имеют твердую полупрозрачную структуру. Это свойство используется при изготовлении крупных и объемных рисунков.

Вкус карамельной массе придают различные эссенции и кислоты, которые добавляются уже после варки, т. к. высокая температура вызывает их разрушение и способствует улетучиванию ароматических веществ.

Чтобы украшения быстро не засахаривались и не темнели, лучше всего при варке карамели использовать сахар-рафинад или тщательно очищенный сахарный песок. Патоку для этого лучше брать светлую, и чем больше вы ее положите, тем пластичнее получается карамельная масса. Имейте в виду, что без патоки масса очень быстро застывает, что сильно затрудняет ее использование. И еще одно напоминание: чем меньше используется патоки, тем больше нужно добавлять воды.

При отсутствии патоки карамельную массу можно приготовить и без нее, постепенно наращивая количество сахара в сиропе.

Интересные факты

На Руси для улучшения вкуса ржаного хлеба в тесто добавляли немного сахара.

Карамельную массу варят небольшими частями на сильном огне, т. к. при варке на медленном огне она может стать желтого или коричневого цвета.

Для варки карамельной массы сахар растворяется в горячей воде, после чего края обмывают холодной водой и только после этого сироп варят. Как только на поверхности начинает появляться пена, ее сразу же тщательно удаляют. После закипания накрывают и уваривают сироп, затем вводят нагретую патоку и на медленном огне вновь уваривают массу.

Чтобы цвет массы не изменился, ее лучше охлаждать медленно. Подкрашивают карамельную массу растворенными пищевыми красителями, их кладут после охлаждения, консистенция красителя должна быть сметанообразной. А чтобы карамельная масса не засахаривалась, в начале варки можно ввести немного уксуса или лимонной кислоты.

Кулинарные хитрости

Если в тесте недостаточно сахара, то изделия могут получиться бледными, а при его избытке — слишком румяными, а внутри — непропеченными.

При длительной варке масса может приобрести горьковатый привкус, поэтому необходимо тщательно следить за временем варки и структурой карамели.

Если необходимо нагреть карамельную массу, ее кладут на сковороду и ставят в духовку.

Из карамели легко приготовить карамельные листики, для этого из картофеля, моркови или репы вырезается штампик наподобие листа с прожилками, он укрепляется на вилке, и его нижняя часть с рисунком обмакивается в горячую карамель, затем штампик с прилипшей карамелью остужают, и она легко отделяется. Пока карамель еще теплая, ей можно придать необходимую форму путем растягивания или перегибания.

Из слегка остывшей карамели можно сделать завитушки, для этого необходимо раскатать карамель в виде жгутика и спирально намотать на палочку, смазанную маслом.

Подсчитаем калории

В некоторых видах сбитого и замешенного теста 100 г маргарина можно заменить 80 мл растительного масла. Но перед этим внимательно прочитайте весь рецепт, т. к. от этой замены некоторые виды теста могут изменить свою консистенцию.

Ливная карамельная масса

Ливная карамельная масса используется для изготовления фонтанов, куполов, подставок, паутины и других украшений.

Фонтаны чаще всего используются для украшения тортов. Корнетиком с еще не остывшей карамелью на смазанном жиром столе рисуются контуры, напоминающие струи воды, бьющие из фонтана, а затем и подставку для него. Для этого лучше использовать многослойный корнетик, чтобы не обжечь руки и не дать карамели быстро остыть. Когда карамель остынет, необходимо собрать фонтан и склеить основания контуров.

Чтобы сделать купол, необходимо форму смазать внутри маслом и залить тонким слоем расплавленной карамели, после остывания лучше дополнительно залить еще один слой для получения более прочного основания, окончательно остудить и лишь затем вынуть изделие.

Купол можно сделать из карамели разных цветов, а затем еще и украсить рисовальными массами.

Тарелочки и подставки из карамели также хорошо использовать для украшения кондитерских изделий. Для этого карамель слегка охлаждают, а затем быстро раскатывают в лепешку и кладут в разогретую форму.

Кулинарные хитрости

При выпекании пряников или печенья в муку лучше добавлять соду, а в воду — уксус или лимонную кислоту, тогда изделие будет более рыхлым и вкусным.

Паутинкой из карамели хорошо украшать небольшие пирожные и тортики. Для получения карамельной паутины лучше использовать проволочный веничек. Окуните его в расплавленную карамель и после застывания полученные нити сложите в один слой на смазанную жиром деревянную доску или прямо на изделие.

Кроме того, из карамельной массы можно изготавливать при помощи корнетика различные мелкие фигурки.

Атласная карамельная масса

Чтобы изготовить атласную карамельную массу, необходимо сварить обычную массу, слегка ее остудить и растянуть руками, затем сложить вдвое. Повторяют это до тех пор, пока она не станет светлой и не приобретет шелковистого блеска. Но необходимо следить за тем, чтобы масса не перетянулась, иначе она может стать матовой и засахариться. Для исправления этого недостатка ее кладут на сковороду и слегка подогревают.

Из атласной карамельной массы прекрасно смотрятся изогнутые ленточки и веревочки, а также витые жгутики.

Интересные факты

В Армении в пресное тесто добавляют 1 ст. л. коньяка, при этом изделия получаются более рассыпчатыми и воздушными.

Пластичная карамельная масса

Пластичную карамельную массу можно хранить достаточно длительное время для последующего использования по мере необходимости. Для этого ее следует уварить, раскатать на пласты толщиной 2–3 мл и нарезать на широкие пластинки, а затем охладить, смазать жиром и завернуть каждую в пергаментную бумагу. Если в процессе хранения карамельная

масса покрылась сахаристой корочкой, ее следует обмыть теплой водой и высушить.

При использовании пластинок их нужно сначала нагреть и лишь затем формовать необходимые изделия.

Карамельный клей

Детали украшений и изделий можно склеивать той же карамельной массой, из которой они изготовлены, или специальным карамельным клеем. Клей изготавливается, как и карамель, но из сахарного сиропа без патоки, кислоты, ароматизирующих и красящих веществ. Необходимо следить за тем, чтобы сахар не потемнел, это может сказаться на качестве изделий. Сваренный клей выливается на смазанный маслом стол, охлаждается и, пока он еще не затвердел, нарезается на тонкие палочки, которые затем хранят в сухом месте. При использовании клея конец палочки разогревают и склеивают нужные детали образовавшейся тягучей массой.

Прекрасно смотрятся сделанные из цветной карамельной массы цветы, например тюльпаны или розы.

Чтобы изготовить розу, необходимо придать трем кусочкам карамели формы лепестков и соединить их т. о., чтобы получился бутон. После этого делают более крупные лепестки и присоединяют их к бутону. Чтобы лепестки не отваливались, карамельную розу нужно поставить в бутылку и держать ее там, пока она не затвердеет. Если розу необходимо какое-то время хранить, ее желательно опустить в растопленное масло.

Бутон для розы делается из белой, желтой, красной или розовой карамели. Сформованную в форме маленького яйца массу с одной стороны надрезают, а край надреза вытягивают так, чтобы получился тонкий лепесток, изображающий раскрывающийся бутон. Из зеленой карамели формуют палочку с заостренными концами, изображающую цветоножку, на конце делают пять надрезов, растягивают их и в середину приклеивают приготовленный бутон.

Листья также делают из зеленой карамельной массы. Из нее формуют фигурки в форме моркови, а затем их раскатывают в листья.

Лепестки для тюльпанов делают из красной, желтой или розовой карамели, выгибая их на чайной ложке.

Кроме того, из карамельной массы можно сделать выдувные изделия, например вазу, графин или шар. Для этого в куске карамели делается небольшое отверстие, в которое вставляется пульверизатор, и с его помощью выдувается изделие любой

величины, а затем ему придается необходимая форма.

Карамель является почти универсальным украшением для мучных кондитерских изделий, а различные фигуры, которые можно сформовать из карамельной массы, позволяют разнообразить внешний вид и вкус готовых изделий.

Карамельные фигурки прекрасно сочетаются с украшениями из рисовальных масс и глазури как по вкусу, так и по внешнему виду.

Посыпки

Бисквитная посыпка

Требуется: 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/3 стакана муки, 1/3 ч. л. соды, гашенной уксусом, 1/4 ч. л. ванильного сахара, 2 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Белки отделите от желтков и взбейте их в белую устойчивую пену. Желтки взбейте с добавлением сахара. Затем введите в желтковую массу муку, предварительно смешанную с содой и ванильным сахаром, и все хорошо перемешайте. После этого осторожно введите белки и еще раз перемешайте.

Неглубокую форму смажьте растительным маслом и вылейте в нее тесто. Затем поставьте в разогретую духовку и выпекайте до готовности 20–25 мин. После чего бисквит охладите и разотрите в крошку, которой и посыпают различные изделия.

Шоколадные фигурки

Требуется: 100 г шоколада без начинки, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Шоколад разломите на мелкие кусочки и медленно нагрейте на водяной бане до 40–45 град. При этом в шоколад ни в коем случае не должна попасть вода или водяные пары, от которых он делается слишком вязким. К согретому шоколаду добавьте сливочное масло. А чтобы оно лучше соединилось с шоколадом, массу, постоянно помешивая, охладите почти до затвердения, а затем вновь нагрейте до прежней температуры.

Если шоколад не пройдет эту стадию температурной обработки, то на его поверхности появится непривлекательный седой налет. Смочите руки водой и сформуйте из шоколадной массы различные фигурки, а когда они остынут, украсьте ими готовые изделия.

Кулинарные хитрости

Внешний вид кондитерских изделий является их своеобразной визитной карточкой. Красиво и со вкусом оформленные, они привлекают внимание и вызывают аппетит. Однако следует помнить, что оформление изделий не должно быть очень трудоемким и излишне сложным.

Шоколадная посыпка

Требуется: 100 г шоколада.

Способ приготовления. Шоколад натрите на крупной терке или протрите через сито. На готовые изделия наложите шаблон, вырезанный из бумаги, на него равномерно нанесите посыпку. После этого осторожно удалите приспособление.

Шоколадную стружку можно приготовить и из плитки шоколада. Для этого шоколад постепенно нагрейте, а затем срежьте с него ножом тонкие пластинки, которые свертываются в трубочки.

Миндальная посыпка

Требуется: 100 г миндаля, 1 ст. л. растительного масла, 50 г сахарной пудры, 1 г пищевого красителя.

Способ приготовления. Миндаль очистите от оболочек, а затем измельчите и просейте через сито. Обжарьте с добавлением растительного масла и при необходимости покрасьте. Из миндаля можно приготовить посыпку, нарезав его в длину тонкими ломтиками или разрезав пополам. Такой миндаль тоже жарят или окрашивают.

Кулинарные хитрости

Изделия, которые должны разрезаться на части, следует украшать так, чтобы рисунок был сохранен при разрезании. Для этой цели можно разграничить поверхность изделия на секторы, составить из повторяющихся элементов. Необходимо помнить, что в основе всех украшений лежат простота и умеренное использование пищевых красителей.

Мучная посыпка

Требуется: 300 г пшеничной муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, яйцо, 1/4 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления. Сахар взбейте с яйцом. Сливочное масло растопите и охладите, а затем соедините с яичной массой. После этого добавьте муку, все хорошо перемешайте и разомните. Если продукты теплые и посыпка получается липкой, охладите ее или добавьте немного муки.

Посыпка из грильяжа

Требуется: по 100 г орехов и сахара, 2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Орехи (миндаль, фундук, грецкие, арахис) измельчите при помощи терки или ножа. Сахар растопите, добавив в него воду. Затем смешайте орехи и сахарную массу и дайте ей застыть. Готовый грильяж мелко истолките.

Сахарная посыпка

Требуется: 200 г сахарного песка, пищевой краситель.

Способ приготовления. Часть сахара окрасьте в желтый цвет, часть — в красный, а часть — в зеленый. Затем дайте сахару подсохнуть и перемешайте его. Красивая посыпка получается из сахарного песка с крупными кристаллами. При отсутствии такого сахара можно раздробить кусковой сахар и отсеять кусочки одинаковой толщины.

Кулинарные хитрости

Чаще всего готовые изделия оформляют в виде орнаментов и рисунков, как геометрических, так и растительных. Для оформления кондитерских изделий могут применяться различные посыпки и украшения, в частности: цветные желе, фрукты, помадки, шоколад, сахар, карамель, грильяж, марципаны и др. Многое зависит от фантазии и умения кулинара.

Посыпка белковая с сахаром

Требуется: 2 яичных белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/4 ч. л. ванильного сахара или сок 1/3 лимона, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления. Охлажденные яичные белки взбейте до устойчивой пены. Затем постепенно, небольшими порциями введите сахарную пудру, непрерывно продолжая взбивать. В конце добавьте ванильный сахар или лимонный сок. После этого белковую массу выложите на небольшой противень, смазанный растительным маслом, и выпекайте до готовности. Затем остудите и мелко покрошите. Посыпка готова.

Ягодная посыпка

Требуется: по 50 г черной смородины, вишни и земляники, 100 г сахара, 1/2 лимона.

Способ приготовления. Ягоды переберите и хорошо промойте. Затем дайте им высохнуть. В это время сахар растопите, добавив в него сок половины лимона. После этого залейте ягоды сахаром и остудите.

Кулинарные хитрости

Всевозможные посыпки легко готовить из орехов, сахара, а также из обломков и обрезков бисквита, песочного, слоеного, воздушного и миндального теста. Чтобы рисунок получился наиболее четким, на готовые изделия наносят сетку или шаблон и равномерно просеивают посыпку. Затем приспособления удаляют, а на поверхности остается красивый рисунок.

Творожная посыпка

Требуется: 100 г творога, 80 г сахара, яйцо, 1/4 ч. л. ванильного сахара, 3 ст. л. пшеничной муки.

Способ приготовления. Сахар взбейте с яйцом. Эту массу смешайте с творогом. Затем добавьте муку и ванильный сахар. Все хорошо перемешайте и разотрите до получения крошки. При необходимости положите небольшое количество муки. Эту посыпку используют для печеных изделий из творога — ватрушек, пирогов и т. д.

Заключение

Вот мы и приблизились к последним страницам этого уникального сборника. Остается надеяться, что благодаря именно ему вы узнали, открыли и усвоили много новой, полезной и интересной информации. Если вы воспользовались нашим предложением, то можно с уверенностью сказать, что ваш обыденный стол обязательно перевоплотится в сказочную скатерть-самобранку. Ведь недаром содержание данной книги включает в себя такие способы приготовления хлебобулочных изделий, которых придерживаются народы совершенно разных континентов.

Несмотря на то что некоторые из вас уже имеют богатый опыт в изготовлении мучных блюд, предлагаемые нами советы по оформлению и украшению хлебобулочных изделий, содержащиеся в отдельной главе, станут незаменимым помощником в подготовке меню праздничного стола. Никогда не стоит забывать один известный афоризм: «Аппетит приходит во время еды». Но, надеемся, вы прекрасно понимаете, что одной книги мало, необходимо наличие стараний и фантазии.

Другими словами, в области кулинарии, как и в любом другом практическом занятии, надо не только совершенствовать свои теоретические знания, но и не бояться применять их на практике. Конечно, не всегда все получается блестяще с самого первого раза. От небольших неудач никто не застрахован. Но ради того чтобы, например, побаловать любимых людей и самого себя ароматным и душистым пирогом, стоит сделать новую попытку.

Вам ничто не помешает убрать предлагаемый нами сборник рецептов на самую дальнюю полку книжного шкафа. Но мы надеемся, что она обязательно вам пригодится. Пусть книга «Твоя пекарня» станет для вас ценным приобретением. Кстати, она же может стать полезным и дорогим подарком от вас, например хорошей знакомой, которая непременно в благодарность угостит вас кусочком ароматной булочки или сытного и вкусного пирога, приготовленного собственноручно по предложенной в нашей книге рецептуре.